



Rezepte Teigwaren

Walnussknödel

- 4 Personen -

- 250 ml Milch
- 5 EL Butter
- 1 TL Salz
- 90 gehackte Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett geröstet
- 75 gr. Grieß
- 1 Ei
- 1 TL Walnußöl
- Salz
- 2 EL Butter
- 3 EL Semmelbrösel
- 4 EL geriebene Walnüsse
- 1 Prise Salz

Die Milch zusammen mit der Butter und dem Salz aufkochen lassen. Die gehackten Walnüsse hineinrühren und alles noch einmal aufkochen lassen. Den Grieß dazugeben und die Masse mit einem Kochlöffel solange rühren bis sie sich vom Topfboden löst. Sie danach in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Anschließend das Ei und das Walnussöl darunterrühren. Aus dem Teig kleine Knödel formen und diese in fast siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel und die geriebenen Walnüsse darin anschwitzen und alles mit einer Prise Salz würzen. Die Walnußbrösel über die Knödel geben oder diesen darin wälzen.



Rezepte Teigwaren

Feine Nudeln mit Champagnersauce

- 4 Personen -

- 70 gr. getrocknete Morcheln
- 100 gr. Porree
- 100 gr. Zwiebelringe
- 1 kleinen Staudensellerie
- 100 gr. Butter
- 4 cl Wein
- 6 cl Champagner
- 1 gewürfelte Tomate
- 1 Messerspitze Majoran
- 1 EL Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Crème fraîche
- 1 TL Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- 500 gr. Bandnudeln
- 4 EL Olivenöl
- 4 dünne Scheiben Gänseleberpastete ca. 50 g

1. Die Morcheln einweichen und mindestens 1 Tag stehen lassen.
2. Den Porree und die Zwiebelringe auftauen
3. Den Staudensellerie waschen, putzen und kleinschneiden.
4. Das Gemüse in der heißen Butter anschwitzen
5. Die gut abgetropften Morcheln zum Gemüse geben.
6. Mit Weißwein und Champagner ablöschen
7. Tomatenwürfel, Majoran, aufgetaute Petersilie und die mit Salz zerriebene Knoblauchzehe hinzu geben.
8. Das ganze mit der Crème fraîche einkochen lassen.
9. Mit dem Thymian und etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken und die restliche Butter zugeben.
10. Die Nudeln in Salzwasser mit 3 EL Olivenöl bissfest kochen.
11. Die Nudeln abschütten, abtropfen lassen und mit dem restlichen Olivenöl durchschwenken.
12. In vier heiße tiefe Teller fertige Champagnersauce geben.
13. Die Nudeln auf der Sauce anrichten und mit je 1 Scheibe Gänseleberpastete belegen.