

Bandnudeln, Kabanossi-Bergkäs'-Soße, Wiesenkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

300 g Weizendunst	2 Eier	75 g TK-Spinat
1 Muskatnuss	3 EL Olivenöl	feines Salz

Für die Sauce:

2 Stangen getr. Kabanossi	1 gelbe Paprika	150 g Cherrytomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
300 ml Weizenbier	200 ml Rinderfond	100 ml Sahne
50 g Butter	150 g Bergkäse am Stück	1 TL mildes Paprikapulver
1 Msp. Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

150 g Wiesenkräutersalat	1 EL Senf	1 TL Honig
40 ml Sherry-Essig	1 TL getr. Oregano	3 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Nudeln Spinat und Olivenöl in einer Moulinette fein pürieren. Aus Weizendunst, Eiern, Muskat, Salz und Öl einen kompakten Nudelteig kneten. Teig teilen und einen mit Olivenöl und den anderen mit Spinat-Öl abrunden. Teige gut verkneten und mit der Nudelmaschine verarbeiten und dünn ausrollen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie abbrausen, trockenweldeln, grob zupfen und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und mit Bier ablöschen. Rinderfond angießen und Chiliflocken hinzufügen.

In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln ca. 3 Minuten garen.

Für das Dressing Senf, Honig, Essig, Oregano, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Wiesenkräuter verlesen, waschen und trockenschleudern.

Nudeln abschöpfen und mit Petersilie, Butter und Sahne in die Pfanne geben.

Die Bandnudeln auf Tellern anrichten, Bergkäse großzügig darüber reiben, mit Petersilie garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.

Stefanie Gaismayer am 06. Juni 2016