

Cremige Käse-Nudeln, Brezel-Taler

Käsenudeln mit Lauch:

100 g Lauch	120 g Penne	150 g Sahne
80 g Bergkäse	1 EL Butter	ca. 220 ml Gemüsebrühe
Salz, schwarzer Pfeffer		

Brezel-Taler:

2 Laugenbrezeln oder -stangen	80 ml Milch, handwarm (3,5%)	1 Ei
80 g Bergkäse, gerieben	150 g Spitzkohl	Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL Butter	12 Prisen Zucker	

Käsenudeln mit Lauch:

Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen und den Lauch darin 12 Minuten farblos anschwitzen. Penne, Sahne und Gemüsebrühe hinzugeben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 11-13 Minuten köcheln lassen, bis die Pasta al dente gegart ist. Inzwischen den Bergkäse fein reiben. Den Topf vom Herd nehmen, den Käse unterheben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brezel-Taler:

Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Laugenbrezel in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit handwarmer Milch übergießen und kurz ziehen lassen. Ei und Käse hinzugeben, vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit nassen Händen aus je etwa 1 EL Brezel-Masse kleine Taler formen. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und die Brezel-Taler darin beidseitig goldbraun ausbacken, aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warmhalten. Inzwischen den Spitzkohl abbrausen, grob in Stücke schneiden, in die Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Hitze 3-4 Minuten knackig anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und karamellisieren lassen, dabei öfter durchschwenken. Zum Schluss mit 2-3 EL Wasser ablöschen und gut durchschwenken.

Auf zwei Teller geben und die Brezel-Taler darauf anrichten.

Christian Henze am 14. Oktober 2022