

# Kräuterseitling-Nudeln

Rezept für 2 Personen



## Zutaten

200 g	Teigwaren von der <a href="#">KORN.HAUS Nudelwerkstatt</a>
150 g	Baby-Artischocken
100 g	grüne Spargeln
10	Cherrytomaten von der <a href="#">Stiftung zur Palme</a>
50 g	rezepter Käse von einer unserer <a href="#">Zürcher Oberländer Käseereien</a>
250 g	Kräuterseitlinge von der <a href="#">Fine Funghi AG</a>
½	Zitrone, Saft
75 g	frische Butter von einer unserer <a href="#">Zürcher Oberländer Käseereien</a>
10 g	frischer Majoran von der <a href="#">Stiftung zur Palme</a>
n.B.	Salz und Pfeffer

Variante Peperoni anbraten, von der [Stiftung zur Palme](#)

## **Zubereitung**

- Die Teigwaren in Salzwasser kochen, wenig Kochwasser zurückbehalten.
- Kräuterseitlinge vierteln, in der Butter kurz braten.
- Spitzen der Artischocken wegschneiden, schälen, vierteln und in lauwarmes Zitronenwasser einlegen, dann gabelhart mit Zugabe der Zitrone kochen.
- Spargeln rüsten, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, mit wenig Wasser und Butter zugedeckt ca.10 Min. auf kleinster Flamme garen.
- Cherrytomaten halbieren. Gemüse zu den Pilzen geben und 5 Min. weiterbraten.
- Teigwaren mit dem restlichen Kochwasser dazugeben, gut mischen, nach Bedarf salzen.
- Mit Hinkelstein und gehacktem Majoran bestreuen.

natürli Zürioberland wünscht en Guete.