

Zürrierland Regionalprodukte

c/o Pro Zürcher Berggebiet
Bahnhofstrasse 13 | Postfach 161
8494 Bauma
Tel +41 52 396 50 90
Fax +41 52 396 50 98
regionalprodukte@zuerioberland.ch
www.zuerioberland-regionalprodukte.ch

Pastinaken-Nudeln an Käse-Pfeffer-Sauce

Vorspeise für 4 Personen, Hauptspeise für 2 Personen



Zutaten

600 g	Pastinaken von der Stiftung zur Palme
100 g	Schalkino von der Käserei Camenzind
2	Schalotten
1 1/2	Teelöffel eingelegte grüne Pfefferkörner
1 1/2	Bund glattblättrige Petersilie oder Basilikum von der Stiftung zur Palme
1 EL	Butter von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
1 1/2 dl	Gemüsebouillon
1/2 dl	Rahm von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien
100 g	rezepter Käse gerieben, von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien

Zubereitung

- Pastinaken rüsten und mit dem Sparschäler der Länge nach breite «Nudeln» abschälen.
- Den Rest, der sich so nicht mehr abschälen lässt, in kleine Würfel schneiden.
- Schalkino in Würfel schneiden, Schalotten schälen und fein würfeln.
- Pfefferkörner kalt abspülen, trocken tupfen und hacken.
- Petersilie oder Basilikum fein hacken.
- In grosser Pfanne Wasser aufkochen und salzen.
- Währenddessen in zweiter Pfanne Butter schmelzen und die Schalotten andünsten.
- Gemüsebouillon, Rahm, Schalkino und Käse beifügen.
- Bei schwacher bis mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren erwärmen bis der Käse schmilzt.
- Pastinaken im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten bissfest kochen. In einem Sieb abtropfen lassen.
- Pfeffer und Kräuter unter die Sauce mischen, mit Salz abschmecken.
- Pastinaken-Nudeln auf die Teller verteilen, Sauce darüber verteilen. Sofort servieren.

Tipp

- Dazu passt ein gemischter oder grüner Salat mit Zutaten der [Stiftung zur Palme](#).

natürli Zürioberland wünscht en Guete.

Quelle: Annemarie Wildeisens «Kochen», Ausgabe 11/2017