

Cremige Käseudeln + Brezeltaler

Zutaten für :

Cremige Käseudeln mit Lauch

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

Zubereitung:

Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen und den Lauch darin 1–2 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.



Zutaten für :

Brezel-Taler mit karamellisiertem Kraut

2 Laugenbrezeln oder -stangen (gern vom Vortag)

ca. 80 ml Milch, handwarm (3,5 % Fett)

1 Ei

80 g Bergkäse, gerieben

150 g Spitzkohl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Butter

1–2 Prisen Zucker

Zubereitung:

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.

