

# BIO-WELLEN-BANDNUDEL IM BIO-WINTERGEMÜSE



Auf 920 m Seehöhe am Schoberegg in Weißkirchen betreiben **Hans und Marianne Schmedler** ihren Bio-Bauernhof. Milchviehhaltung und Legehennen sind die wirtschaftlichen Standbeine dieses Vollerwerbsbetriebes. Seit 2017 beschäftigt sich Marianne mit der Bio-Nudelproduktion, ist sie doch interessiert neben den geschätzten Frischeiern auch das verarbeitete Bio-Ei direkt zu vermarkten. Die 12 unterschiedlichen Nudelsorten zeichnen sich allesamt durch ihren ausgezeichneten Geschmack und die tolle Kocheigenschaft aus, denn der hohe Ei-Anteil in ihren Bio-Rezepten steht für diese hohe Qualität.

## ZUTATEN

- 500 g Bio-Wellen-Bandnudel
- 6-7 Bio-Kohlblätter
- 1 Bio-Zwiebel
- 30 g Bio-Butter
- 2 Bio-Karotten
- 1 Stück Bio-Sellerie
- 1 Stück Bio-Lauch
- 3 EL Bio-Frischkäse
- 1 Bio-Knoblauchzehe
- Salz, Bio-Pfeffer, Bio-Muskatnuss und etwas Bio-Zitronensaft
- 2 EL gehackte Bio-Walnüsse

## ZUBEREITUNG

Kohlblätter in etwas Salzwasser leicht kochen, abseihen, in kaltem Wasser blanchieren und abrinnen lassen. Den Kohl in Streifen schneiden. Karotten, Sellerie, und Lauch putzen und in feine Streifen (Gemüsenudel) schneiden, Zwiebel fein hacken.

Die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen Karotten, Lauch und Sellerie dazu geben und das Gemüse bissfest dünsten. Die Kohlstreifen darunter heben und den Frischkäse zugeben. Das Wintergemüse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft fein abschmecken, ev. etwas gehackten Knoblauch zugeben.

Die Wellen-Bandnudel in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen (ein wenig Kochwasser zurück behalten).

Die Tagliatelle mit dem Wintergemüse vermischen, wenn nötig etwas Nudelwasser zu geben, damit eine sämige Sauce entsteht und das Nudelgericht zum Schluss mit gehackten, gerösteten Walnüssen bestreuen.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen **Hans und Marianne Schmedler** und **Bio Ernte Steiermark**