

DINKEL MAX
SPAICHINGER NUDELMACHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKEL DRELLI

mit Gorgonzola-Sauce und kleinen Wirsingröllchen

ZUBEREITUNG

1. Wintergemüse waschen, putzen, raspeln und in Gemüsebrühe bissfest garen. Gründlich abgeschreckt und abgetropft mit Ei, Parmesan und Nüssen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.
2. Wirsingblätter waschen, Strunk entfernen und in Salzwasser ca. 4 Min. blanchieren, so dass sie noch bissfest sind. Eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Blätter mit je 2 EL Gemüsefüllung bestreichen, eng aufrollen und in Öl bei mittlerer Temperatur rundum hellbraun anbraten.
4. Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Mehl bestäuben und anbraten. Mit 150 ml Brühe und Milch ablöschen. Gorgonzola zerkleinert zugeben und Sauce abschmecken.
5. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, an Sauce und Wirsingröllchen servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 350 g Dinkel Max Drelli
- 500 g buntes Wintergemüse
- Gemüsebrühe
- 1 Ei
- 150 g Parmesan, gerieben
- 30 g Haselnuskerne, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 8 mittelgroße Wirsingblätter
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 gestr. EL Mehl
- 100 ml Milch
- 75 g Gorgonzola
- Zitronensaft

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de