



## Einkorn-Teigwaren an würziger Käsesauce

### Zutaten für 4 Personen

1 Frühlingszwiebel  
1 Handvoll Kresse

1 Chili-Mutschli  
🏠 Zulligerhof Madiswil

1 EL Rapsoel  
1 Zweig Thymian  
2 Zweige Petersilie

1 dl Weisswein  
2 dl Gemüsebouillon

2 dl Rahm

Salz und Pfeffer

500 g Einkorn Nudeln oder Radiatori  
🏠 Zulligerhof Madiswil

### Zubereitung ⌚ ca. 30 Minuten

Der weisse Teil der Zwiebel fein hacken. Grüner Teil in feine Ringe schneiden und mit Kresse zur Seite stellen.

Käse an der Röstli- oder Bircherraffel reiben.

Oel in einer Pfanne erwärmen, das weisse der Zwiebel sowie die Kräuterzweige im Oel kurz glasig dünsten.

Mit Wein ablöschen, Bouillon dazugeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Kräuterzweige entfernen, Rahm zur Sauce giessen ca. 5 Minuten leicht einkochen lassen.

Käse zur Sauce geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Je nach Belieben und Reife des Käses noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigwaren in kochendem Salzwasser 5 – 8 Minuten al dente kochen.

«Einkorn ist eine der ältesten Getreidearten und stammt vom wilden Weizen ab».

Teigwaren auf vorgewärmte Teller anrichten, Sauce darüber verteilen und mit Zwiebelgrün und Kresse garnieren.

👤 Variante: Käse fein reiben, direkt über die gekochten Teigwaren geben und Sauce darüber anrichten.

🏠 Sauce kann auch mit Nature, Knobli oder Kräuter Mutschli vom Zulligerhof zubereitet werden.

🏠 Diese Produkte sind beim Zulligerhof, im Dorfladen Greub's Schatzkiste in Madiswil, jeweils dienstags am Märit in Langenthal und an jedem zweiten und vierten Samstag am Buuremärit in Madiswil erhältlich.  
Zulligerhof, Thal 104, 44934 Madiswil  
062 965 16 51 | zulligerhof.ch