

Rüebli-Nudeln

swissmilk

Zutaten

8 Portionen

8 – 10 grössere Rüebli

2 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

2 dl Gemüsebouillon

0,8 – 1 kg Nudeln

~~400 g Hüttenkäse, z.B. Hirz~~

2 Bund Petersilie oder Schnittlauch, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min



1. Rüebli schälen, mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Zwiebeln in Butter andämpfen. Rüebli zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 15–20 Minuten knapp weich dämpfen.
 2. Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
 3. ~~Hüttenkäse und Kräuter zu den Rüebli geben, erhitzen, abschmecken.~~
 4. Nudeln und Gemüse in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.
- ~~Geriebenen Sbrinz dazu servieren.~~

1 Portion enthält: Energie: 2215kJ / 529kcal, Fett: 9g, Kohlenhydrate: 90g, Eiweiss: 21g

