



Geriebene Nudeln mit Lauch und Nüssen (mit Schönegger Alprahmkäse)

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 kleine Eier
- 350 g doppelgriffiges Mehl
- 400 g Lauch
- 150 ml Brühe
- 80 g Schönegger Alprahmkäse
- 80 g schwarze Walnüsse in Gewürzsirup
- 1-2 EL kalte Almbutter
- Salz, Pfeffer und Muskat



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

Zubereitung:

1. Als Erstes die Eier mit 1 TL Salz verquirlen und 10 Min. stehen lassen. Anschließend diese mit Mehl zu einem glatten, festen Nudelteig verkneten. Denn Teig dann mit Folie umwickeln und 30 Min. ruhen lassen.
2. Anschließend den Lauch längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Danach den Lauch in 1-2 EL Almbutter 3 Min dünsten. Im Anschluss, diesen mit Brühe aufgießen, 2-3 TL Walnussirup dazugeben und 5 Min. bei geringer Hitze kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schönegger Alprahmkäse fein reiben.
3. Danach wird ein Blech mit Mehl bestäubt und der Nudelteig mit einer Kastenreibe auf das Blech geraspelt. Die schwarzen Nüsse werden in dünne Scheiben geschnitten. Danach die geriebenen Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest kochen und anschließend abgießen. Währenddessen die Lauchsauce erhitzen und den Alprahmkäse und die restliche Almbutter untermischen. Zum Schluss die Nudeln in der Sauce schwenken und mit den Walnusscheiben anrichten.

Guten Appetit!

