

Scharfe Bandnudeln mit Käse-Sahne-Sauce



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

Chili-Mischung:

- 40 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Brunnenkresse
- 2 kleine Chilischoten
- 30 g Schönegger Almbutter
- 100 g Cocktailtomaten

Käsesauce:

- 300 ml Sahne
- 80 g Schönegger Bergler 5 Monate
- 40 g Trentingrana
- 60 g Schönegger Sommerduett
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 500 g Benteinander's Bandnudeln

Schalotten und Knoblauch schälen und beides fein hacken. Die Chilischoten halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Die Brunnenkresse grob hacken. Die Almbutter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin hell anschwitzen. Die Tomaten halbieren, mit in die Pfanne geben und kurz anbraten. Anschließend die Brunnenkresse und die Chilis einrühren und die Pfanne sofort vom Herd nehmen.

Die Sahne separat in einem Topf erhitzen. Nach und nach den Käse zugeben, unter ständigem Rühren schmelzen und kurz aufkochen. Für die Bindung das Mehl einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bandnudeln al dente garen, abgießen und mit der Käsesauce vermengen. Wenn die Käsesauce zu dickflüssig ist, etwas von dem Nudelwasser zugeben. Bandnudeln auf Tellern anrichten und die Chili-Mischung darüber verteilen. Zum Schluss mit Brunnenkresse garnieren und servieren. Tipp: wer es noch schärfer mag, kann anstelle des Schönegger Sommerduetts unseren Schönegger Alpenglüh verwenden.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

