

Südtiroler Nudelauflauf alla Gramue

- Thema:** Südtirol zu Hause 😊
Saison: Südtirol hat immer Saison
Besonderheit: wir haben immer „echte“ italienische Nudeln zu Hause
Zu Beachten: würzigen Käse und einen trockenen Weißwein (italienisch) verwenden

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

- 300 g Italienische Pasta (ditali rigati n°47)
- 150 g Selchfleisch
- ½ Bund Frühlingszwiebel
- 150 ml Weißwein (trocken)
- 1 Zwiebel
- 200 g Kürbis
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 chinesischer Knoblauch
- ½ Bund Schnittlauch
- 200 g Italienischer Hartkäse (würzig)
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Olivenöl
- n.B. Zucker
- n.B. Petersilie



Zubereitung

Die Zwiebel und das Selchfleisch fein würfeln und die Frühlingszwiebeln, sowie den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken und den Kürbis in kleine Würfel (ca. 1cm) schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Danach Selchfleisch, Kürbis, Knoblauch, Schnittlauch und Frühlingszwiebel dazugeben und mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen. Die geschälten Tomaten dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzig abschmecken und für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pasta al dente kochen. Die Nudeln mit der Sauce vermengen und in 4 kleine Auflaufformen portionieren und mit dem gestiftelten Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr (ca. 180°C Heißluft) für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Zum Abschluss mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und ofenfrisch in den Auflaufförmchen servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

