



## MEIN GENUSS



### Rustikale Käseknödeln



#### It's a match!

Das Brotgewürz ist nicht nur zum Backen gut, deine Käseknödeln werden damit perfekt abgerundet! It's a match!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen. Zuerst den Weißkohl vorbereiten. Dafür den Kohlkopf **waschen** und eventuell unansehnliche äußere Blätter entfernen. Dann vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Die Kohlviertel mit einem Messer oder auf der Küchenreibe in schmale Streifen hobeln.
- 2 Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den **Schinkenspeck** ebenfalls würfeln. Den Bergkäse fein reiben. Schmand mit dem Ei und 2/3 des Bergkäses und Salz & Pfeffer glattrühren.
- 3 In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Speck, Zwiebeln und **Brotgewürz** einrühren und alles unter **ständigem Umrühren** anbraten. Den gehobelten Weißkohl hinzufügen und alles gut durchmischen. Bei geringer Hitze etwa 10-15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren dünsten.
- 4 Während der Kohl gart, kümmerst du dich um die Nudeln. Einen großen Topf mit reichlich Wasser, dem du je nach Menge **1-2 TL Salz** und einen großzügigen Schluck Öl hinzugefügt hast, zum Kochen bringen. Die Nudeln im Wasser nach Anleitung bissfest kochen.
- 5 Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. **Nudeln, Weißkohl** und **Schmand- Mischung** abwechselnd in die Form schichten, mit dem Schmand abschließen. Den Auflauf mit dem restlichen Bergkäse bestreuen und auf der mittleren Schiene des Backofens 25-30 Minuten garen.
- 6 Die letzten Minuten den Grill anschalten, sodass das Gratin eine schöne braune Kruste erhält. Die **rustikalen Käseknödeln** auf Tellern anrichten

### Zutaten

1 Weißkohl (etwa 800 g)  
2 Zwiebeln  
Butterschmalz  
50 g Schinkenspeck  
2 TL Brotgewürz, rustikal, grob  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
250 g Penne oder Tagliatelle  
4 EL Schmand  
250 g Bergkäse  
1 Ei  
1 EL Öl  
Butter



## MEIN GENUSS

und servieren.

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.