

Rahmnudeln mit Bärner Küssli

Eine Knolle, von gemahlenem schwarzen Pfeffer umgeben, erinnert ihr Inneres an einen würzigen Boursin. Das ist das Bärner Küssli.

Zutaten für 4 Personen

500 g Spiralnudeln

In einer grossen Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Wasser salzen. Die Spiralnudeln darin al dente kochen. Das Wasser abschütten.

1 kleine Zwiebeln, fein gehackt

wenig Olivenöl

In der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne die gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten. Den Halbrahm dazugiessen und den Noilly Prat dazugeben. Das ganze Aufkochen bis der Rahm schön bindet. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 dl Halbrahm

3 EL Noilly Prat (trockener Vermuth)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Rahmsauce zu den Nudeln geben. Gut umrühren, damit die Nudeln viel Sauce aufnehmen können.

1 Bärner Küssli

Nudeln auf 4 Teller verteilen.

Am Tisch mit dem Trüffelhobel das Bärner Küssli über die Nudeln hobeln.

Wer Fleisch dazu mag, brät dazu dünne Rindsplätzli à la Minute.

Weintipp: Dazu passt ein erfrischender Weisswein aus Sizilien oder ein leichter, fruchtiger Spanier von der Ostküste oder ein Mencia aus dem Bierzo.

Aus unserem Sortiment:

Sogno Bianco, Inzoli, Sizilien

Al Muvedre, Alicante, Telmo Rodriguez (Bio)

Gran Castillo, Cabernet Sauvignon, Valencia

El Castro de Valtuille, Raúl Pérez, Bierzo

Noilly Prat