



Gratin de pâtes aux poireaux et aux noisettes

Novembre



Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de pâtes (p.ex. macaroni)
- 3 poireaux (env. 750 g)
- 150 g de fromage de chèvre à pâte molle
- 300 g de crème aigre
- 4 c.à.s. de lait
- 3 c.à.c. de moutarde
- 100 g de noisettes
- 4 c.à.s. d'huile de colza
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C chaleur tournante.
- Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée. Ensuite, les égoutter.
- Entre-temps, couper les poireaux en deux dans le sens de la longueur, les laver et les couper en fines lamelles.
- Faire chauffer 1 c.à.s. d'huile de colza dans une grande poêle et y faire revenir le poireau pendant environ 5 minutes, puis éteindre le feu.
- Couper le fromage de chèvre en gros dés et l'ajouter aux poireaux avec la crème aigre, le lait et la moutarde. Saler et poivrer, puis mettre le tout dans un plat à four avec les pâtes.
- Hacher les noisettes et en parsemer le gratin. Arroser avec le reste de l'huile et enfourner pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



25 min. et
15 min. au four



Nudelauf mit Porree und Haselnüssen

Novembre



Zutaten

Zutaten für 4 Personen :

- 300 g Nudeln (z.B. Makkaroni)
- 3 Stangen Porree (ca. 750 g)
- 150 g Ziegenweichkäse
- 300 g Saure Sahne
- 4 EL Milch
- 3 TL Senf
- 100 g Haselnüsse
- 4 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Den Backofen vorheizen auf 180 °C Umluft.
- Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Anschließend abschütten und abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit Porree längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.
- In einer großen Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen und darin den Porree ca. 5 Minuten dünsten, dann den Herd ausschalten.
- Ziegenkäse grob würfeln und mit der sauren Sahne, der Milch und dem Senf zum Porree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln in eine Auflaufform geben.
- Haselnüsse hacken und über den Auflauf streuen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und ca. 15 Minuten backen, bis er goldgelb ist.



25 Min und
15 Min im Ofen

