



NUDELNESTER MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Gemüse zum Beispiel mit einem Spiralschneider in Spaghetti-Form bringen. Dann blanchieren und abschrecken.
2. Linguini kochen und abschrecken.
3. Gemüse und Linguini vermischen.
4. Ei, Sahne, Parmesan und Oregano vermengen. Darin die Gemüsenudel-Mischung wenden.
5. Mit dieser Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mehrere Nester mit der Gabel drehen.
6. Im vorgeheizten Kombidämpfer (Heißluft) bei 200° C ca. 20 – 25 Minuten backen.
7. Kurz vor Ende der Backzeit die Nester mit Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben belegen und anschmelzen lassen.



ZUTATEN

10

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 200 g | Zucchini |
| 200 g | Karotten |
| 200 g | rote Paprikaschoten |
| 1 kg | Linguini |
| 10 | Eier |
| 500 g | Sahne |
| 150 g | geriebener Parmesan |
| | frischer Oregano |
| 600 g | Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben |