

Pikante Dampfnudeln für 4 Personen, Gratinform ca. 22x22cm

| | |
|--|--|
| 350 g Mehl 15 g Hefe zerbröckelt 1 Rosmarinzweig, Nadeln fein geh. 1 Ei 2 dl Milch 1 KL Salz 50 g Butter | Alle Zutaten mischen, mit Knethaken oder Teighörnli bearbeiten, bis er glatt ist, knapp nicht klebt. Ums Doppelte aufgehen lassen |
| 50 g Butter 1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon 1,5 dl Rahm Salz, Pfeffer, Muskat | In Pfanne leicht erwärmen, die Hälfte davon in eine Gratinform leeren |
| 30 g Speckwürfeli klein 100 g Käsewürfeli (Tilsiter oder Mozzarella, oder weglassen) Pfeffer | Mischen. Aufgegangenen Teig in 16 Portionen teilen, kleine Brötchen rollen, flach drücken, Würfeli hineinpacken, mit Verschluss nach unten in Form setzen. 30 Min. aufgehen lassen. |
| 30 g Speckwürfeli Rosmarinnadeln | Darüber streuen Backen bei 200° ca. 25 Minuten. Dann mit Gabel auseinanderziehen und restlichen Guss drüber leeren, noch 5-10 Min. fertig backen. |

Mit einer Tomaten- oder Gemüsesauce servieren.

Bekannt sind die süssen Dampfnudeln, serviert mit einer Vanillesauce.

Viel Spass beim Ausprobieren der pikanten Variante wünscht euch

Christine Hug