



Veltliner Nudelgratin mit Roggen- und Buchweizenmehl

Im Gegensatz zu den ähnlichen Pizzoccheri aus dem Puschlav ist es kein traditionelles Rezept, aber es passt in diese Alpenregion in deren Küchen Buchweizen und Roggen seit jeher eine wichtige Rolle spielen, da diese Gewächse in den südlichen Alpentälern gut gedeihen. Aber Nudeln aus Roggen- und Buchweizenmehl, schmeckt das? Ja! Buchweizen liefert ein feines, leicht nussiges Aroma, Roggen kann sehr viel Flüssigkeit binden, zusammen mit Hartweizen gibt das einen festen, sehr geschmeidigen Nudelteig, der nur so über die Zunge flutscht und dabei gut im Biss ist.

Diese Nudeln behalten ihre schöne Konsistenz auch beim Gratinieren mit Gemüse, Käse und Sauerrahm. Im Veltlin würde der halbfette Casera dazu verwendet. Ein guter Halbhartkäse oder der gute Waldsberger sind aber ein würdiger Ersatz.

Zutaten

Nudeln:

100g Roggenmehl
100g Buchweizenmehl
100g Hartweizengriess
1 Ei
2dl Wasser
3g Salz

Gratin:

150g frische Nudeln
1 Baby-Lattich
80g Gemüsezwiebel
80g Waldsberger mild (Halbhartkäse)
1dl Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Veltliner Nudeln:

Mehle, Ei, Salz in einer Schüssel vermischen. Wasser nach und nach zugeben und gut einkneten. Sobald der Teig zu Klumpen beginnt auf eine flache Arbeitsfläche geben. Weiterkneten und schluckweise Wasser zugeben bis der Teig zusammenhält und eine zähe, klebrige Konsistenz annimmt. Zu einer Kugel formen und in Haushaltfolie einpacken. Mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig stückweise (Kleine Stücke lassen sich besser bearbeiten) auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Wallholz ausrollen. Dabei den Teig mehrmals auf eine Dicke von ca. 5mm auswallen und zusammenfallen. Dadurch wird der Teig geschmeidiger und hält besser zusammen. Teig zum Schluss auf eine Dicke von etwa 1mm auswallen. Teig zu etwa 1,5cm breiten Streifen schneiden und zum Austrocknen gut eine Stunde auf ein Gitter legen. Nudeln mit etwas Hartweizengries bestreuen, das verhindert das Zusammenkleben der Nudeln bei einer weiteren Lagerung und auch beim Kochen.

Gratin:

Käse klein würfeln (ca. 5mm)

Gemüsezwiebel grob hacken und in Bratbutter bei kleiner Temperatur 5 Minuten dünsten.

Lattich in ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden. Zu der Zwiebel geben und mitdünsten bis er deutlich zusammenfällt. Mit wenig Salz würzen.

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen, zum Gemüse geben und vermischen. Käsewürfel mit dem Sauerrahm vermischen und unter die Nudeln mischen. In eine Gratinform füllen und im oberen Drittel des auf 200° vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten gratinieren bis sich ein leichtes Krüstchen bildet.







