

# Nudeln Rezepte

## Schweizer Nudelgratin Valaisanne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Schweiz

---

3	Liter	Salzwasser	2		Knoblauchzehen
300	g	Nudeln	1	dl	Rotwein
400	g	Zucchini (klein)	1	Essl.	Bratensaucenextrakt
50	g	Tomaten	1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Öl			Pfeffer
400	g	Schweinefleisch	1	Teel.	Thymian
1	Essl.	Mehl	50	g	Alpkäse
2		Zwiebeln	30	g	Butter

---

**Vorbereitung:** Zucchini waschen und klein schneiden, Tomaten schälen und in Scheiben schneiden, Schweinefleisch schnetzeln, Zwiebeln klein hacken, Knoblauchzehen pressen, Alpkäse gerieben.

Salzwasser aufkochen, Nudeln hineingeben und etwa 10 Minuten al dente kochen. Die Zucchini und Tomaten in einer separaten Pfanne in wenig Wasser 5 - 10 Minuten dünsten. Das Öl in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch hineingeben, Mehl darüberstäuben und unter Wenden anbraten. Zwiebeln und Knoblauch begeben, mitdämpfen.

Mit dem Wein ablöschen, das Saucenpulver dazumischen, würzen. Nudeln, Gemüse und Fleisch lagenweise in eine gefettete Gratinform geben. Geriebenen Käse und Butterflocken darüber verteilen und bei guter Hitze 30 Minuten gratinieren.

Dazu einen guten Rotwein servieren.