



Freche Nudeln vom Hanselihof Gresgen, mit würziger Bauernwurst-Soße

Nudeln in kochendem Salzwasser garen. (Garzeit laut Verpackung)

Bauernwurst in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Bauernwurstscheiben darin anbraten. Anschließend Kokosmilch und Schmand hinzugeben und langsam den Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Danach Thymianblätter abzupfen und in die Soße geben. Das Ganze etwa 15 Minuten vor sich her köcheln lassen. Abschließend den Schnittlauch hinzugeben. Nun die Nudeln abgießen und mit Soße servieren.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Nudeln,
z.B. Bärlauch-Nudeln vom
Hanselihof Gresgen
300 g würzige Bauernwurst
etwas Butter
50 g Schmand
200 ml Kokosmilch
150 g geriebener Hartkäse
(z.B. von der Chäs Chuchi
Gersbach)
Salz, Pfeffer
1 kleiner Zweig Thymian
1/2 Bund Schnittlauch
(oder je nach Saison Bärlauch)



Ein Rezept von
Daniel Maula
FoodARTist

Hanselihof Gresgen

Hanselihof Gresgen
Gisela & Klaus Birkenbeul
Gresgen 3
79669 Zell im Wiesental

Tel: +49 (0)7625-930580
Mobil: +49 (0)170 8082140

Öffnungszeiten Hofladen :
täglich von 08:00 - 21:00 Uhr

hanselihof@t-online.de
www.hanselihof.com



Hanselihof Gresgen

Zwischen den Tälern des „Kleinen und Großen Wiesentals“, befindet sich unser „Hanselihof“ im lieblichen Bergdorf Gresgen. Gresgen liegt auf einer Hochebene (720 Meter), auf einer prachtvollen Sonnen- und Aussichtsterrasse. Unser Haus hat eine Menge zu bieten. Unsere familienfreundliche Ferienwohnungen, ermöglichen einen entspannten Urlaub in der Natur. Lassen Sie sich von der Idylle unserer wunderschönen Landschaft inspirieren und verwöhnen. Genießen Sie die Ruhe und tanken Sie neue Energie für den Alltag.

Auch kulinarisch hat der „Hanselihof“ einiges zu bieten. Liebevoll hergestellte Essige und Öle, Gourmet- Nudeln, Konfitüren und vieles mehr... Diese Spezialitäten können Sie auf verschiedenen Wochenmärkten, Messen, Veranstaltungen und täglich auch in unserem Hofladen erwerben.

Alle Produkte werden sorgsam in reiner Handarbeit nach den Richtlinien von SlowFood hier bei uns in Gresgen, im Zeller Bergland im wunderschönen Süd-Schwarzwald, hergestellt. Wir verwenden zum Herstellen unserer Köstlichkeiten keine Aroma-, Konservierungs-, oder Farbstoffe. Genauso verzichten wir auf Geschmacksverstärker.



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst