



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Dinkel-Chili-Nudeln mit Pflaumen oder Zwetschgen

Variante: Äpfel, Aprikosen

Zutaten

400-500g	Dinkel-Chili-Nudeln*
	Butter zum Verfeinern
1 EL	Bratbutter oder Rapsöl
400g	gehacktes Rinderfleisch
1	kleine Zwiebel, fein gehackt
2	Peperoncino (je 1x rot, 1x grün) ev. entkernt, in Ringen
1	Lorbeerblatt
2 EL	Dinkelmehl*
2 dl	Rotwein oder Apfelsaft
2 1/2 dl	Fleischbrühe
1 EL	Honig
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
300g	Pflaumen oder Zwetschgen, halbiert, entsteint, in Schnitze geschnitten

Zubereitung

Bratbutter (oder Öl) erwärmen, Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln, Peperoncini und Lorbeer mitdünsten, mit dem Mehl bestäuben, mit Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Fleischbrühe zugeben, 10-15 Min. köcheln lassen. Honig unterrühren, würzen.

Nudeln im Salzwasser al dente kochen, abgiessen, mit Butter mischen.

Sauce und Fleisch wieder erhitzen, Pflaumen oder Zwetschgen zugeben und zugedeckt nur kurz heiss werden lassen (je nach Reifegrad kurz mitköcheln). Nudeln untermischen, erhitzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Rezept aus: Dinkelpasta von Judith Gmür-Stalder, Fona Verlag