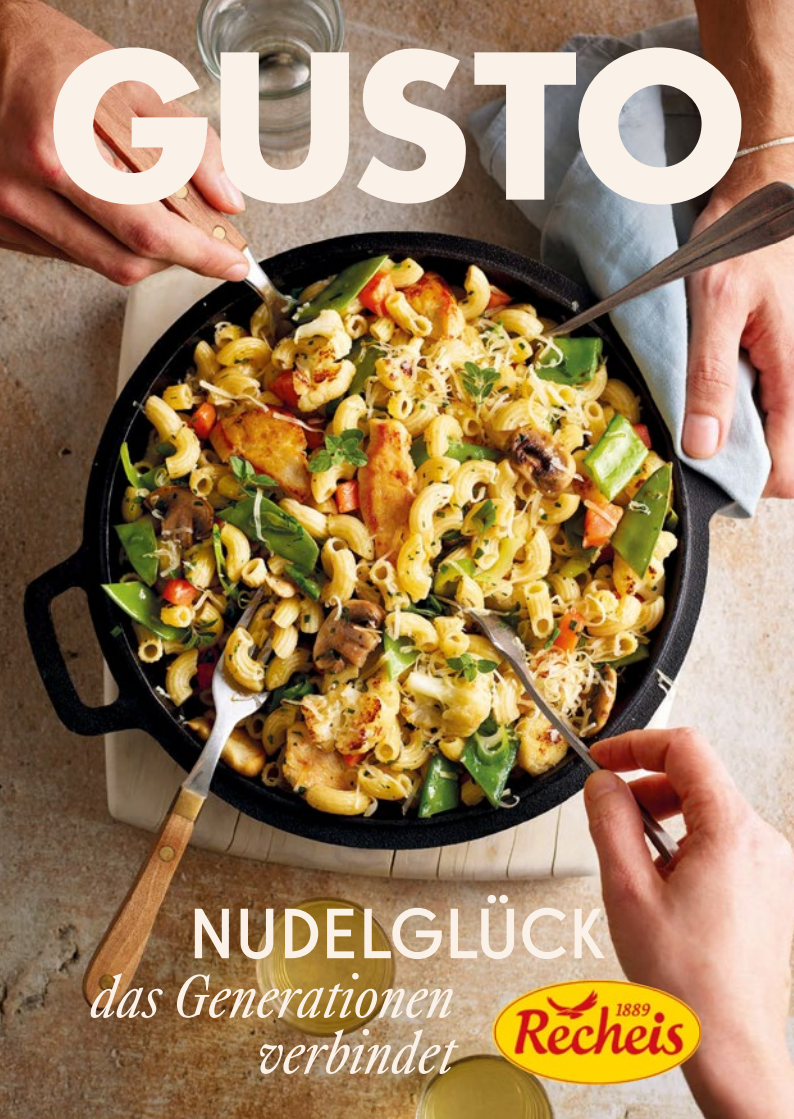
GUSTO



NUDELGLÜCK

das Generationen verbindet

1889 Recheis

GEWINNSPIEL

Recheis 135 Jahre Jubiläum

Perfekt für alle Alltagswege in Stadt und Land: Das legendäre Puch Citybike ist seit Generationen ein Klassiker und ein echter Begleiter fürs Leben. Besonders flott ist die limitierte „Recheis 135 Jahre"-Edition: mit 6-Gang-Schaltung, Shimano-Bremsen und Recheis-rotem Rahmen! **Zum Recheis-Jubiläum gibt es 10 Puch Citybikes im Wert von je € 529,– und weitere tolle Preise zu gewinnen.**

Einfach auf www.recheis.com/135-Jahre mitspielen und Daumen drücken!



INHALT & REZEPTE

4	Recheis: Tradition trifft Innovation
6	Nudelwissen: Vom Feld auf die Teller
8	Hühnersuppentopf mit Wurzelgemüse
10	Gebackene Dralli mit Sauce Tartare
12	Hörnchengröstl mit Huhn
14	Nudel-Ofengemüse-Bowl mit Petersilcreme
16	Nudelpfanne mit weißem Pesto
18	Überbackene Selchfleischhörnchen
20	Rindsrouladen mit Bandnudeln
22	Nudelrösti mit Käse, Speck und Rucola
24	Krautfleckerl Rotweiß
26	Nudel-Mohnmuffins mit Apfelkompott



IMMER EIN ANLASS ZUM FEIERN

Was kommt bei Ihnen auf den Tisch, wenn es allen schmecken soll? Bei dieser Frage muss wohl niemand lange nachdenken. Mit einem Nudelgericht liegt man immer richtig! Kaum etwas anderes verbindet mit solcher Leichtigkeit Generationen. Vielleicht liegt es daran, dass man Nudeln von traditionell bis modern zubereiten kann, mit Fleisch oder vegan, glutenfrei oder ganz klassisch. Mit Sicherheit spielt eine Rolle, dass es mit qualitativ hochwertigen Nudeln auch ohne große Kochkunst fantastisch schmeckt. Es mag aber auch daran liegen, dass Nudelgerichte mehr als nur Speisen sind: Ein Teller voller Nudeln vermittelt uns vieles, was weit über das reine Essen hinausgeht. Wohlfühlen, Liebe, Freude, Heimat, Geborgenheit und Vertrauen haben beim Nudelessen ganz selbstverständlich einen Platz am Tisch.

Apropos Vertrauen: Bei der Frage, welcher Nudelmarke die Österreicher*innen das größte Vertrauen schenken, herrscht ebenfalls Einigkeit. Recheis überzeugt seit 1889 mit Qualität, Geschmack und nachhaltiger Herstellung. Die Teigwaren des Tiroler Nudelspezialisten, der dieses Jahr 135-jähriges Jubiläum feiert, sind die meistgekauften des Landes. Um diese Beliebtheit noch weiter zu beleuchten: Vor allem die Fleckerl von Recheis haben es uns allen angetan, gefolgt von Hörnchen und Spaghetti. Wobei die Wahl immer schwerer fällt, schließlich stehen mehr als 80 Qualitätsprodukte zur Verfügung. Was Sie damit kochen können? Dafür finden Sie auf den folgenden Seiten viel Inspiration. Bleibt uns nur zu sagen: **Auf die nächsten 135 Jahre großes Nudelglück!**

Ihr GUSTO-Team

IMPRESSUM – Verleger: GUSTO GmbH & Co KG, Hersteller: Johann Sandler GesmbH & Co KG, Fotos: Dieter Brasch, Recheis, Carletto Photography, Rezepte: GUSTO

TRADITION TRIFFT INNOVATION



Es ist ein Balanceakt: das Bewährte, Traditionelle zu bewahren, aber mit Visionen und offenem Geist nach vorne zu schauen. Nur nicht stehen bleiben, aber sich dabei nicht aus den Augen zu verlieren, das ist die erklärte Devise. Recheis stellt sich dieser Aufgabe mit Leidenschaft und gestaltet seit bereits 135 Jahren die österreichische Nudelkultur mit. Ob Marianne und Josef Recheis wohl bewusst war, was für eine Erfolgsgeschichte sie 1889 in Hall mit der Gründung der ersten Teigwarenmanufaktur Österreichs starteten?

Auch wenn Recheis gezielt den Blick in die Zukunft richtet, lädt ein Jubiläum wie jenes, das 2024 gefeiert wird, natürlich dazu ein, das Vergangene zu reflektieren. Von den Anfängen und der Etablierung als Qualitätsmarke bis zur Zeit als k.u.k. Hoflieferant. Von der Einführung der Recheis Goldmarke mit dem markanten Mascherl über die umfassende Modernisierung in den 1990er Jahren bis zur Installation der imposanten Photovoltaikanlage am Dach des Haller Stammwerkes *(siehe Bild rechts unten)*.

Gründerpaar mit Visionen

Es ist unbestritten: Mit den Geschichten und der Geschichte des Hauses Recheis ließen sich Bücher füllen! Wenn Sie etwa das nächste Mal im Supermarkt stehen und „Hausmachernudeln" kaufen, dann denken Sie doch an eingangs erwähnte Marianne Recheis, die dieses allererste Recheis-Produkt (das übrigens seit Tag 1 durchgehend im Handel erhältlich ist) erfand. Sie war es auch, die den Grundstein der Firma legte, indem sie ihren Mann zur Produktion von Teigwaren überredete. Dieser war wiederum so clever, über die Landesgrenzen zu schauen: Josef Recheis lernte von den Italienern und paarte deren fundiertes Wissen mit innovativen Technologien und Ideen.

Schon damals war der Vorsatz also, Bekanntes mit Visionen zu vereinen. Ururenkel Stefan Recheis *(Bild links)* führt das Tiroler Traditionsunternehmen in fünfter Generation mit dieser Einstellung weiter, im Fokus stets die Grundwerte des Unternehmens: Verarbeitung bester, natürlicher Zutaten, stabiles Wirtschaften, Sicherung der Arbeitsplätze in der Region, konstante Weiterentwicklung der Produkte mit fundierter Expertise und auch Nachhaltigkeit. „Recheis hat schon vor vielen Jahren den Weg der gelebten Nachhaltigkeit eingeschlagen. Umweltschutz sowie der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen sind seit jeher gelebte Unternehmenskultur", sagt Recheis. Bei all dem wird zusätzlich auch das unvergleichliche „Daheim"-Gefühl gestärkt, das die Kund*innen so schätzen. Nicht umsonst ist Recheis seit vielen Jahren konstant die beliebteste Nudelmarke der Österreicher*innen. Rund 17.000 Tonnen Nudeln wurden 2023 verkauft, über 80 Produkte (von klassisch über glutenfrei bis Low Carb) bietet das Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel an. Stellt sich nur noch die Frage, was wir wohl Spannendes in den nächsten 135 Jahren erwarten dürfen!



VOM FELD AUF DEN TELLER



Haben Sie sich schon einmal gefragt, wo Ihre Nudeln herkommen? Welchen Weg sie zurückgelegt haben, bevor sie in Form eines köstlichen Gerichts bei Ihnen am Teller gelandet sind? Wer am Nudelglück beteiligt war?
Wie schön, dass sich bei Recheis all dies mitverfolgen lässt! Der österreichische Nudelspezialist mit nachhaltiger Ausrichtung setzt in der Produktion einerseits auf umweltfreundliche Energie aus Sonne und Wasserkraft, andererseits auf natürliche Qualitätszutaten aus Österreich, etwa den Hartweizen von 200 Weinviertler Bäuerinnen und Bauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ). Langfristige Partnerschaften mit vertrauenswürdigen Produzenten gehören für Recheis ganz selbstverständlich dazu. „Wir setzen unter anderem auf den Ausbau des österreichischen Vertragsanbaus von Hartweizen und auf die Verarbeitung von herkunftsgesicherten frischen Eiern aus Österreich für unsere Markenprodukte“, so Recheis. Der verwendete Dinkel, eine der ältesten Getreidesorten der Welt, wird wiederum im steirischen Vulkanland angebaut, das Wasser für die Teigwarenherstellung kommt aus dem Naturschutzgebiet Karwendel.

Aus Überzeugung nachhaltig und klimaneutral

Bei der Auswahl und Unterstützung der Produzenten endet der Einsatz von Recheis aber nicht: Das Unternehmen hat sich auch in Hall selbst ganz der Nachhaltigkeit verschrieben. Ein Teil des benötigten Stroms wird etwa von der hauseigenen Photovoltaikanlage produziert, entlang der gesamten Wertschöpfungskette werden die Transportwege möglichst kurz gehalten. Bei der Verpackung wird ebenfalls innovativ gedacht: „Alle Verpackungen sind recyclingfähig und damit wiederverwendbar“, erklärt Geschäftsführer Stefan Recheis. Die Recheis Low-Carb- und Bio-Nudeln sind beispielsweise in Papierverpackungen aus 100 % Cellulose erhältlich. „Wir nehmen unsere Verantwortung sehr ernst.“ Deshalb ist Recheis auch Partner des „Klimabündnis Tirol“, sowie Projektpartner der Klimaschutz-Mitmachbewegung „Klimaaktiv energieeffiziente Betriebe“ des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie. „Damit verpflichten wir uns freiwillig, den Energieverbrauch fortlaufend mittels verschiedenster Maßnahmen zu senken.“ So trägt Recheis aktiv zum Klimaschutz bei und minimiert seinen CO^2-Fußabdruck.
Auch in puncto (zwischen-)menschlicher Umgang innerhalb des Teams geht Recheis mit gutem Vorbild voran. „Neben der ökologischen Verantwortung sind ein respektvolles Miteinander, die kontinuierliche Förderung unserer rund 100 Mitarbeiter*innen, das Wahrnehmen von gesellschaftlicher Verantwortung sowie qualitätsvolles und zukunftsorientiertes Wirtschaften Pfeiler unserer Nachhaltigkeitsphilosophie.“ Finden Sie nicht: Mit diesem Wissen schmecken die Nudeln noch besser.





HÜHNERSUPPENTOPF MIT WURZELGEMÜSE

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

200 g Recheis Minis Dinkel Muscheln
3 Hühnerkeulen *(je ca. 200 g, mit Knochen und Haut)*
1 Bund Suppengrün
1 kleine Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
300 g kleine Karotten
300 g kleine Gelbe Rüben
150 g Lauch
300 g Crème fraîche
40 g Schnittlauch *(fein geschnitten)*
40 g Petersilie *(fein gehackt)*
Schale von 1 Bio-Zitrone *(abgerieben)*

Salz, Pfeffer



1 Ca. 3 l Wasser aufkochen, Hühnerkeulen einlegen. Suppengrün und Zwiebel grob schneiden und mit Knoblauch und Lorbeerblättern zugeben. Keulen bis auf einen Spalt zugedeckt ca. 35 Minuten köcheln.

2 Für die Einlage Karotten und Rüben schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch längs halbieren und quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Gemüse in Salzwasser bissfest kochen. Dinkel Muscheln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

3 Keulen aus der Suppe nehmen, Haut abziehen. Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Suppe abseihen (sollten ca. 2 l sein; eventuell mit Wasser ergänzen oder einkochen). Crème fraîche einrühren, Gemüse, Fleisch und Dinkel Muscheln in die Suppe geben und erwärmen. Schnittlauch und Petersilie untermischen. Suppentopf salzen und pfeffern und mit Zitronenschale bestreut servieren.



GEBACKENE DRALLI MIT SAUCE TARTARE

8 SNACK- ODER 4 HAUPTSPEISENPORTIONEN
ZUBEREITUNG: ca. 50 Minuten

500 g Recheis Vollkorn Dralli
4 EL Zitronensaft
4 kleine Knoblauchzehen *(fein gehackt)*
250 g glattes Mehl
6 mittlere Eier *(verquirlt)*
500 g Semmelbrösel

SAUCE TARTARE
3 Dotter
1 EL Senf
1 TL Worcestersauce
250 ml Sonnenblumenöl
100 g Perlzwiebeln *(eingelegt)*
100 g Essiggurken
50 g kleine Kapern
20 g Petersilie
250 g Sauerrahm

GEBACKENE PETERSILIE
100 g Petersilie
40 g glattes Mehl

Salz, Pfeffer, Öl zum Backen



1. Für die Sauce Dotter, Senf und Worcestersauce mit dem Schneebesen verrühren, Öl langsam unter Rühren zugießen. Perlzwiebeln, Essiggurken und Kapern abtropfen lassen und klein schneiden. Petersilie hacken. Zwiebeln, Gurken, Kapern, Petersilie und Sauerrahm in die Sauce rühren, salzen und pfeffern.
2. Dralli nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Mit Zitronensaft und Knoblauch vermischen, salzen und pfeffern. Dralli in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Bröseln panieren. 5 Finger hoch Öl erhitzen, Dralli darin in mehreren Arbeitsgängen goldbraun backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Petersilblättchen mit dem Mehl vermischen. Das Öl vom Backen der Dralli abseihen und erhitzen. Petersilblättchen darin kurz backen, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dralli mit Petersilie bestreuen und mit der Sauce servieren.

HÖRNCHENGRÖSTL MIT HUHN

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 50 Minuten

400 g Recheis Vollkorn Hörnchen gerippt
150 g Zuckerschoten
250 g Karotten
150 g Karfiolröschen
3 Jungzwiebeln
150 g Champignons
2 Hühnerbrustfilets *(ohne Haut und Knochen)*
8 EL Öl
3 kleine Knoblauchzehen *(fein gehackt)*
100 g Butter
100 g Bergkäse *(gerieben)*
3 EL Majoran *(gehackt)*

Salz, Pfeffer



1. Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Zuckerschoten quer dritteln. Karotten schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zuckerschoten, Karotten und Karfiol nacheinander in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Jungzwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Hühnerfleisch quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.
4. Rohr auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen, Karotten, Schoten und Karfiol darin rundum anbraten, salzen und pfeffern. Gemüse umfüllen und im Rohr warm stellen.
5. Hühnerfleisch im restlichen Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons zugeben und mitbraten. Parallel dazu Hörnchen in einer separaten Pfanne in aufgeschäumter Butter schwenken. Käse, Majoran, Hühnerfleischmischung und das Gemüse aus dem Rohr untermischen. Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.





NUDEL-OFENGEMÜSE-BOWL MIT PETERSILCREME

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

500 g Recheis Goldmarke Minis Mascherl
80 g Butter

OFENGEMÜSE
150 g rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 Paprika *(rot, gelb, grün)*
400 g Zucchini
400 g Melanzani
80 ml Rapsöl
2 EL Thymian *(gehackt)*
2 EL Rosmarin *(gehackt)*

PETERSILCREME
80 g Petersilie
3 kleine Knoblauchzehen *(geschält)*
40 g Walnüsse
3 EL kleine Kapern
300 g Frischkäse
125 ml Gemüsesuppe
3 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1. Für das Gemüse Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech vorbereiten. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Knoblauch klein hacken. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zucchini und Melanzani in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Öl mit Knoblauch und Kräutern verrühren und mit dem Gemüse vermengen. Gemüse auf dem Blech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Creme Petersilie, Knoblauch, Nüsse und Kapern fein hacken. Frischkäse untermischen, Suppe einrühren. Creme mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
4. Minis Mascherl nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen lassen. Mascherl in aufgeschäumter Butter schwenken, mit der Petersilcreme vermischen und mit dem Gemüse anrichten.

TIPP
Die Petersilcreme ist schnell zubereitet und passt auch wunderbar als Brotaufstrich. Wenn es schnell gehen soll, verzichtet man auf das Gemüse und mischt die Creme mit etwas Nudelkochwasser, bevor man sie zu den Nudeln gibt.

NUDELPFANNE MIT WEISSEM PESTO

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 45 Minuten

500 g Recheis Goldmarke Linguine
100 g rote Zwiebeln
100 g Frühstücksspeck
160 g Lauch
200 g Brokkoliröschen
2 EL Sonnenblumenöl
4 EL Majoran *(gehackt)*
4 EL Zitronensaft
1 EL schwarzer Sesam

WEISSES PESTO
80 g Haselnüsse
30 g Estragon
3 kleine Knoblauchzehen
250 g Ricotta
50 g Parmesan *(fein gerieben)*
60 ml Gemüsesuppe
40 ml Walnussöl

Salz, Pfeffer



1. Für das Pesto Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten, umfüllen und nicht zu fein hacken. Estragon hacken. Knoblauch schälen und klein schneiden. Ricotta, Knoblauch, Estragon, Nüsse, Parmesan, Suppe und Öl verrühren, salzen und pfeffern.
2. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck klein würfelig schneiden. Lauch in dünne Scheiben schneiden.
3. Linguine nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Parallel dazu Brokkoli in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.
4. Speck im Öl knusprig braten, Zwiebeln, Lauch und Brokkoli mitbraten, Majoran und Zitronensaft untermischen. Pesto unterrühren und falls nötig, mit wenig Wasser verdünnen. Linguine unterrühren und mit Sesam bestreut servieren.





ÜBERBACKENE SELCHFLEISCHHÖRNCHEN

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden

300 g Recheis Goldmarke Minis Hörnchen
3 EL Semmelbrösel
150 g Lauch
300 g Selchfleisch *(gekocht)*
3 mittlere Eier
120 g weiche Butter
250 g Topfen
30 g Petersilie *(fein gehackt)*
40 g frischer Kren *(gerissen)*
50 g Gouda *(gerieben)*
2 EL Butter *(zerlassen)*

Salz, Pfeffer, Muskat, Butter



1. Minis Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Rohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Vier Auflaufformen (oder eine große Form) mit Butter ausstreichen und mit der Hälfte der Brösel ausstreuen.
3. Lauch längs halbieren und klein schneiden. Selchfleisch klein schneiden. Eier trennen. Butter cremig mixen, Dotter nach und nach untermischen. Abtrieb mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Zuerst Topfen, dann Hörnchen, Selchfleisch, Lauch, Petersilie und Kren unterrühren. Eiklar mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, die Hälfte in die Hörnchenmasse einrühren, übrigen Schnee locker unter die Masse heben.
4. Masse in die Formen (bzw. in die Form) füllen, mit Gouda und den übrigen Bröseln bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Rohr (Gitterrost) ca. 50 Minuten backen. Dazu passt Blattsalat.

TIPP
Je nach Geschmack kann man das Selchfleisch durch gekochten Schinken ersetzen.

RINDSROULADEN MIT PARADEIS-SAUCE UND BANDNUDELN

4 **PORTIONEN**
ZUBEREITUNG: ca. 1 ¼ Stunden

400 g Recheis Goldmarke Bandnudeln
6 Rindsschnitzel *(je ca. 180 g)*
4 EL Öl
50 g Butter
3 EL gehackte Kräuter *(Petersilie, Majoran, Schnittlauch)*

FÜLLE
40 ml Milch
3 mittlere Eier
150 g Toastbrot
80 g getrocknete Tomaten *(eingelegt)*
60 g rote Zwiebeln
300 g braune Champignons
30 ml Öl
150 g Mandeln *(gerieben)*
160 g glattes Mehl
20 g Majoran *(gehackt)*

PARADEISSAUCE
40 g Jungzwiebeln
800 g mittlere Tomaten
400 ml Gemüsesuppe
3 Knoblauchzehen *(gehackt)*
1 Dose geschälte Tomaten *(400 g)*
2 EL weißer Balsamico

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Für die Fülle Milch und Eier versprudeln, Toastbrot klein schneiden und untermischen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Zwiebeln schälen, Champignons putzen, beides klein würfeln und im Öl braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mischung mit Brotmasse, Tomaten, Mandeln, Mehl und Majoran verrühren, mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

2 Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern, zu zwei Dritteln mit der Fülle bestreichen, straff einrollen und mit Spagat binden. Rouladen im Öl rundum anbraten und aus dem Topf nehmen.

3 Für die Sauce Jungzwiebeln in Scheiben schneiden. Tomaten sechsteln. Bratrückstand mit Suppe aufgießen, Knoblauch, frische und geschälte Tomaten, Jungzwiebeln und Balsamico zugeben. Mischung aufkochen und pürieren. Rouladen in die Sauce geben und ca. 50 Minuten dünsten.

4 Bandnudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In aufgeschäumter Butter schwenken und salzen. Die gehackten Kräuter unter die Nudeln mischen. Rouladen mit der Sauce und den Bandnudeln anrichten.





NUDELRÖSTI MIT KÄSE, SPECK UND RUCOLA

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ¼ Stunden

500 g Recheis Goldmarke Hausmacherschnitt
8 mittlere Eier
250 ml Schlagobers
300 g Crème fraîche
80 g Speisestärke
4 Knoblauchzehen *(fein gehackt)*
120 g Bergkäse *(gerieben)*
4 EL Majoran *(gehackt)*
200 g Mozzarella
4 EL Öl
140 g Frühstücksspeck *(dünn geschnitten)*
60 g Rucola *(geputzt)*

Salz, Pfeffer, Muskat



1. Hausmachernudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Rohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Gitterroste vorbereiten. Eier mit Schlagobers, Crème fraîche, Stärke, Knoblauch, Bergkäse und Majoran verquirlen und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen. Mozzarella trockentupfen und grob raspeln.
3. In zwei ofenfesten, beschichteten Pfannen (Ø 28 cm) jeweils die Hälfte vom Öl erhitzen, die Hälfte der Nudeln darin verteilen, mit der Ei-Obers-mischung gut bedeckt aufgießen und mit Mozzarella bestreuen. Im Rohr (Gitterroste) ca. 35 Minuten backen.
4. Inzwischen Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne knusprig backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Rösti aus dem Rohr nehmen, pfeffern und mit Speck und Rucola garnieren.

KRAUTFLECKERL ROTWEISS

4 **PORTIONEN** **ZUBEREITUNG:** ca. 50 Minuten

500 g Recheis Goldmarke Fleckerl
3 Bio-Orangen
400 g Rotkraut
400 g Weißkraut
150 g rote Zwiebeln
1 EL Kristallzucker
40 g Butterschmalz
250 ml Weißwein
4 Knoblauchzehen
80 g Walnüsse *(grob gehackt)*
4 EL Majoran *(gehackt)*

Salz, Pfeffer, Kümmel (ganz)



1. Von den Orangen die Schale abreiben. Orangen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.
2. Vom Rot- und Weißkraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zucker im Schmalz karamellisieren, Zwiebeln darin goldbraun rösten. Kraut untermischen, mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kraut bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 15 Minuten).
3. Fleckerl nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen lassen. Fleckerl, Nüsse, Orangenschale, Orangenfilets und Majoran unter das Kraut mischen. Fleckerl mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP
Für eine vegane Variante kann man Recheis Vollkorn Fleckerl und Pflanzenöl statt Butterschmalz verwenden.



NUDEL-MOHNMUFFINS MIT APFELKOMPOTT



8 **STÜCK** **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

400 g Recheis Dinkel Makkaroni
3 mittlere Eier
Mark aus 1 Vanilleschote
100 g Kristallzucker
Schale von 1 Bio-Orange *(abgerieben)*
Schale von 1 Bio-Zitrone *(abgerieben)*
150 g Topfen *(20 % Fett)*
50 g feiner Weizengrieß
80 g Mohn *(gemahlen)*

APFELKOMPOTT
4 Äpfel *(ca. 600 g)*
150 ml Weißwein
150 ml Apfelsaft
40 g Kristallzucker
1 kleine Zimtstange
6 Gewürznelken
Schale von 1 Bio-Orange *(abgerieben)*
Schale von 1 Bio-Zitrone *(abgerieben)*

Salz, Butter, Kristallzucker

1. Für das Kompott Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Spalten schneiden. Wein, Apfelsaft, Zucker, Zimt, Nelken und Zitrusschalen vermischen und aufkochen. Apfelspalten zugeben und bissfest köcheln. Kompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
2. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost vorbereiten. Muffinförmchen (Inhalt 150 ml) mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker ausstreuen.
3. Makkaroni nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Eier trennen. Dotter mit Vanillemark, der Hälfte des Zuckers und den Zitrusschalen gut cremig aufschlagen. Topfen, Grieß, Makkaroni und Mohn untermischen. Eiklar mit übrigem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
4. Masse in die Förmchen füllen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 35 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu stark bräunt, die Muffins während der letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.
5. Muffins aus dem Rohr nehmen, ca. 5 Minuten rasten lassen, aus den Förmchen nehmen und mit dem Kompott servieren.


Recheis
SEIT
1889
Da bin i daheim.
Recheis
DRALLI
QUALITÄT AUS ÖSTERREICH
500 G
Noch mehr Nudelglück?
Mehr erfahren & weitere
köstliche Rezepte entdecken
www.recheis.com