

PIKANTE DAMPFNUDELN

300 g	Mehl	
20 g	Hefe	
2 dl	Milch	
1	Rosmarinzweig, Nadeln	fein hacken
1	Ei	
1 KL	Salz	
50 g	Butter, weich	alle Zutaten mischen, mit dem Knethaken kneten bis der Teig glatt ist und nicht klebt
		Ums Doppelte aufgehen lassen
40 g	Butter	
1 dl	Weisswein oder Bouillon	
1 dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer, Muskat	in einer Pfanne erwärmen, die Hälfte davon in eine Gratinform giessen
50 g	Speckwürfeli	
100 g	Käsewürfeli, Tilsiter	zusammen mischen
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Den Teig in 16 Portionen teilen, kleine Brötchen rollen und flach drücken ➤ Speck- und Käsewürfeli hineinpacken, mit Verschluss nach unten in die Form legen ➤ Nochmals 20 Min. aufgehen lassen
50 g	Speckwürfeli	
	einige Rosmarinnadeln	darüber streuen
	Backen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° C ca. 25 Min. dann herausnehmen und die Dampfnudeln etwas auseinander ziehen, den restlichen Guss darüber giessen und 5 – 10 Min. fertig backen
	Gemüsesauce	
1 EL	Öl	in eine Pfanne geben
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	
	Peterli, Basilikum	fein schneiden, beifügen
400 g	Saisongemüse	fein schneiden, zugeben
	Salz, Pfeffer, Paprika	würzen, zudecken und dämpfen
1 dl	Wasser	ablöschen, ca. 15 Min. kochen lassen
3 EL	Rahm	vor dem Servieren der Sauce beigeben, evtl. nachwürzen und zu den Dampfnudeln servieren