

## RÜEBLI-NUDELN

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

4-5 grössere Rüebli

1 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

1 dl Gemüsebouillon

400-500 g Nudeln

200 g Hüttenkäse

1 Bund Petersilie oder Schnittlauch,  
fein gehackt

Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

**1** Rüebli schälen, mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Zwiebeln in Butter andämpfen. Rüebli zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 15-20 Minuten knapp weich dämpfen.

**2** Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

**3** Hüttenkäse und Kräuter zu den Rüebli geben, erhitzen, abschmecken.

**4** Nudeln und Gemüse in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Geriebenen Sbrinz dazu servieren.