

## Das Gericht der #YoungChefsPaznaun für die Jamtalhütte

### „Pasta“ al YoungChefsPaznaun mit Steinpilzen, Bergkäse, Kraut und Rüben

KULINARISCHER  
**JAKOBSWEG**  
PAZNAUN-ISCHGL



<b>Pasta – Gnocchi</b>	250 g griffiges Mehl 6 Dotter 1 Ei Salz, Pfeffer
<b>Sauce</b>	100 g Speck 1 kl. Zwiebel 2 Stück Jungszwiebel 2 Stk. Knoblauchzehen 100 g gelbe Rüben 200 g Steinpilze Butter zum Anbraten 1/8 l Weißwein ¼ l Obers ¼ l Geflügelfond etwas Stärke zum Abbinden 50 g geriebener Bergkäse Salz, Pfeffer, Muskat
<b>Salat</b>	1 Weißkrautkopf 1 Karotte 1 Zwiebel 200 g Mayonnaise 80 g Obers 2 EL Weißweinessig Saft von ½ Zitrone 2 EL Zucker Salz, Pfeffer, Muskat frisch gehackte Petersilie

### ZUBEREITUNG Für die Pasta

Alle Zutaten zu einem festen Teig zusammenkneten und rasten lassen.  
Anschließend den Teig dünn ausrollen und Quadrate schneiden (1,5 cm) und diese dann mit dem Daumen übers Gnocchiholz drücken. Die Pasta antrocknen lassen und in Salzwasser bissfest kochen.

**Für die Sauce**

Speck, Zwiebel, Knoblauch, Jungzwiebel und gelbe Rüben fein schneiden. Die Steinpilze putzen, waschen und schneiden. Alle Zutaten in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Obers und Geflügelfond aufgießen und gut durchkochen lassen. Dann abschmecken und mit etwas Stärke abbinden.

**Für den Salat**

Kraut, Zwiebel und Karotte in feine Streifen schneiden. Aus Mayonnaise, Obers, Weißweinessig Zitronensaft und Zucker eine Marinade herstellen und alle Zutaten darin andrücken. Den Salat mit Salz und Zucker abschmecken und gut durchmischen, dann 2 Stunden durchziehen lassen.

**Anrichten** - die bissfest gekochte Pasta in die Sauce geben, kurz durchschwenken und anrichten. Alles mit frischen Kräutern und geriebenem Bergkäse garnieren und mit Kraut und Rüben servieren.