



## Pâtes d'engrain à la sauce au fromage épicé

### Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon de printemps  
1 poignée de cresson

1 fromage au chili (Chili-Mutschli)  
👉 par ex. de chez Zulligerhof Madiswil

1 cs d'huile de colza  
1 brin de thym  
2 brins de persil

1 dl de vin blanc  
2 dl de bouillon de légumes

2 dl de crème

Sel et poivre

500 g de pâtes d'engrain ou Radiatori  
👉 par ex. de chez Zulligerhof Madiswil

👉 Ces produits sont disponibles chez  
Zulligerhof, au magasin de village Greub's  
Schatzkiste à Madiswil, tous les mardis  
au marché de Langenthal et au Buuremârit  
de Madiswil.

Zulligerhof, Thal 104, 44934 Madiswil  
062 965 16 51 | zulligerhof.ch

### Préparation ⌚ env. 30 minutes

Hacher finement la partie blanche de l'oignon.  
Couper la partie verte en fines rondelles et mettre  
de côté avec le cresson.

Râper le fromage à la râpe à rösti.

Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter le blanc  
de l'oignon et les herbes dans l'huile, faire revenir  
jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents.

Mouiller avec le vin, ajouter le bouillon et laisser  
mijoter. Laisser réduire de moitié.

Retirer les brins d'herbes, verser la crème sur la  
sauce et laisser réduire pendant env. 5 minutes

Ajouter le fromage à la sauce et faire fondre à feu  
doux.

Selon les goûts et la maturité du fromage, saler et  
poivrer.

Faire cuire al dente les pâtes dans de l'eau  
bouillante salée pendant 5 à 8 minutes.

«L'engrain est l'une des plus anciennes variétés de  
céréales et descend du blé sauvage».

Disposer les pâtes sur des assiettes préchauffées,  
ajouter la sauce. Répartir par-dessus et garnir de  
rondelles vertes d'oignon et du cresson.

👉 Variante: Râper le fromage directement sur les pâtes cuites  
et ajouter la sauce par-dessus.

👉 La sauce peut aussi être préparée avec un fromage nature,  
à l'ail ou aux herbes (par ex. un Mutschli de chez Zulligerhof).



## Einkorn-Teigwaren an würziger Käsesauce

### Zutaten für 4 Personen

1 Frühlingszwiebel  
1 Handvoll Kresse

1 Chili-Mutschli  
 Zulligerhof Madiswil

1 EL Rapsoel  
1 Zweig Thymian  
2 Zweige Petersilie

1 dl Weisswein  
2 dl Gemüsebouillon

2 dl Rahm

Salz und Pfeffer

500 g Einkorn Nudeln oder Radiatori  
 Zulligerhof Madiswil

### Zubereitung ⌚ ca. 30 Minuten

Der weisse Teil der Zwiebel fein hacken. Grüner Teil in feine Ringe schneiden und mit Kresse zur Seite stellen.

Käse an der Röstli- oder Bircherraffel reiben.

Oel in einer Pfanne erwärmen, das weisse der Zwiebel sowie die Kräuterzweige im Oel kurz glasig dünsten.

Mit Wein ablöschen, Bouillon dazugeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Kräuterzweige entfernen, Rahm zur Sauce giessen ca. 5 Minuten leicht einkochen lassen.


Käse zur Sauce geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Je nach Belieben und Reife des Käses noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigwaren in kochendem Salzwasser 5 – 8 Minuten al dente kochen.

«Einkorn ist eine der ältesten Getreidearten und stammt vom wilden Weizen ab».

Teigwaren auf vorgewärmte Teller anrichten, Sauce darüber verteilen und mit Zwiebelgrün und Kresse garnieren.

 Variante: Käse fein reiben, direkt über die gekochten Teigwaren geben und Sauce darüber anrichten.

 Sauce kann auch mit Nature, Knobli oder Kräuter Mutschli vom Zulligerhof zubereitet werden.

 Diese Produkte sind beim Zulligerhof, im Dorfladen Greub's Schatzkiste in Madiswil, jeweils dienstags am Märit in Langenthal und an jedem zweiten und vierten Samstag am Buuremärit in Madiswil erhältlich.  
Zulligerhof, Thal 104, 44934 Madiswil  
062 965 16 51 | zulligerhof.ch