Spaghetti-Lauchnester mit grünem Pfeffer (für 4 Personen)

500 g Lauch
250 g Spaghetti
Salz
200 g Rüebli
300 g Champignons
2 EL Rapsöl
Pfeffer
2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
3 dl Milch
1 Ei
125 g geriebener Gruyère AOP

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

Lauch der Länge nach aufschneiden und in schmale Streifen schneiden. Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente garen, Lauchstreifen in den letzten 3 Minuten mitkochen. Abgiessen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Rüebli schälen, in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden. Champignons ebenfalls klein würfeln. Öl erhitzen, Champignons darin gut anbraten. Rüebli zufügen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen, ca. 5 Minuten weiterbraten. Grüne Pfefferkörner grob hacken, unter das Gemüse mischen.

Spaghetti und Lauch mithilfe einer Fleischgabel zu Nestern wickeln, nebeneinander in eine Gratinform setzen. Gemüsemischung in die Nester verteilen. Milch, Ei und Gruyère AOP mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Guss über die Nester giessen. In der Mitte des 200 Grad heissen Ofens 25-30 Minuten überbacken.

1 Portion enthält ca.: 529 kcal / 2214 kJ, 24 g Eiweiss, 21 g Fett, 56 g Kohlenhydrate (davon anrechenbar 50 g).

Rezept: Brigitte Aeberhard, Foto: bildlich.ch