

Recheis Balance Dralli mit Zuckerschoten-Gorgonzolaragout

[Hauptspeise](#)[Käse](#)[Nudelgerichte](#)[Sommer](#)[Vegetarisch](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ○ ○ ○

Butter in einem Topf zerlassen und darin die Zwiebelscheiben anschwitzen. Die grob gehackten Walnüsse, geschnittene Zuckerschoten und Paprikaschoten dazu geben und mit anschwitzen und mit Mehl stäuben. Gemüse mit Gemüsesuppe und Rahm auffüllen und aufkochen lassen. Gorgonzola dazu geben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die nach Packungsanleitung gekochten Recheis Balance Dralli mit kaltem Wasser abschrecken. Dralli zur heißen Sauce beimengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Wildkräutern garnieren.
Tipp: Statt dem Gorgonzola kann auch österreichischer Österkron verwendet werden.

**ZUTATEN** 

300 g Recheis Balance Dralli

30 g Butter

1 Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten

30 g Walnüsse

100 g Zuckerschoten, gedrittelt

1 Paprikaschote, rot, in feine Streifen geschnitten

15 g Mehl

150 ml Gemüsesuppe, klar

120 ml Rahm

120 g Gorgonzola

Salz

Pfeffer

Wildkräuter für die Garnitur