

Ditali-Nuss-Gratin

1 Pfd. Ditali
2 rote Paprika
4 Peperoni
100 g Cashewkerne
50ml Gänsefonds
1 EL Grüner Pfeffer
Olivenöl
½ Pfd. Emmentaler
Salz

Nudeln in Salzwasser halbgar kochen. Gewürfelte Paprika, Peperoniringe und Nüsse in Olivenöl anbraten, gemörserten Pfeffer dazu, mit Nudeln und Gänsefonds mischen. Mit geriebenem Käse gut 10 min im Backofen überbacken.