



## SPAGHETTIAUFLAUF

500 g Spaghetti  
 1 Esslöffel Öl  
 2 mittlere Zucchini, in Scheiben geschnitten  
 je 1 gelbe und grüne Peperone, in Streifen geschnitten  
 2–4 Luganighe (Tessiner Rauchwürste) oder Appenzeller Siedwurst  
 Butter für die Form  
 200 g Appenzeller, gerieben  
**Guss:**  
 2–3 Eier  
 2 dl Rahm  
 1 dl Milch  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

*Spaghetti in reichlich Salzwasser unter Beigabe von 1 Esslöffel Öl (al dente) kochen. In ein Sieb leeren, mit einer Gabel auflockern und gut abtropfen lassen. Zucchini und Peperoni im Salzwasser 3 Minuten blanchieren und in ein Sieb abgiesen.*

*Luganighe in leicht köchelndem Wasser 8–10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, etwas ruhen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Wurstscheibchen mit Spaghetti und Gemüse vermischen und lagenweise mit dem Appenzeller in eine Gratinform füllen. Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen und über die Spaghetti giesen. Im vorgeheizten Ofen (220°C) 30–35 Minuten backen.*

## POULET «LA FERME»

4 Pouletschenkel

### Marinade:

2 Esslöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Majoran, wenig Thymian, Rosmarin)

Paprika, Pfeffer

6 Esslöffel Öl

### Käsemasse:

200 g Greyerzer, gerieben

2 Bund Petersilie, gehackt

1–2 Eier

Pfeffer

2–3 Esslöffel Rahm

2 Esslöffel Öl

2 dl Bouillon

*Die Pouletschenkel trockentupfen. Die Zutaten für die Marinade vermischen und die Pouletschenkel damit bestreichen. Ca. 2 Stunden ziehen lassen. Greyerzer, Petersilie und Eier vermischen, würzen und soviel Rahm beifügen, bis eine streichfähige Masse entsteht.*

*Die Pouletschenkel im heissen Öl beidseitig gut anbraten, mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt auf kleinem Feuer in ca. 20 Minuten weichdämpfen. Herausnehmen und in eine gebutterte Gratinform legen. Die Käsemasse darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei grosser Oberhitze 5–10 Minuten goldgelb überbacken.*

