

Dämpfte Nudla / Kartoffelnudla

Zutaten

Für die Nudeln:

225 g Mehl
2 Eier
etwas Wasser
(ersatzweise 250 g breite Nudeln)

Restliche Zutaten:

4-5 große Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
1 großer Strauß Petersilie
15 g Butterschmalz oder Öl
Salz

Zubereitung

Aus Eiern, Mehl und etwas Wasser einen Nudelteig herstellen und etwas ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und in ca. 1 cm breite Nudeln schneiden. Kurz in kochendem Wasser garkochen. Dann, wie in Schwaben üblich, die Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Ersatzweise fertige Nudeln nach Anleitung kochen.

Kartoffeln schälen, in Würfel mit ca. 1-2 cm Kantenlänge schneiden und in Salzwasser garkochen.

Petersilie abbrausen und fein schneiden oder hacken.

Fett in eine große, am besten beschichtete Pfanne geben. Die noch heißen Kartoffelwürfel und feingeschnittene Petersilie zugeben und kurz anrösten. Dann die Nudeln dazugeben, salzen und unter mehrmaligem Wenden alles gut vermischen und anrösten.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

