

Ziegre - Nudeln

Kategorien: Nudeln, Käse, Beilage, Küche, Grundrezept

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Mehl
2		Eigelb
125	Gramm	Quark, trocken
		Salz 1 Prise
		Fett zum Ausbacken

Anleitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, mit Eigelb, Salz und Quark zu einem glatten Teig kneten (falls zu weich, noch etwas Mehl zugeben).

Fingerlange und -dicke Nudeln (Roellchen) ausformen, etwas abtrocknen lassen, danach in Fett schwimmend ausbacken.

Tip: Der Quark kann auch durch Philadelphia Frischkaese ersetzt werden.