

Rezept

Nudeln mit Quark

Ein Rezept von Nudeln mit Quark, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche	Salz
3 Eier (Größe M)	1 EL Öl
150 g durchwachsener Räucherspeck	2 EL Öl
250 g Quark	250 g cremige saure Sahne
Salz	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig 300 g Mehl mit 2 TL Salz mischen. Mit Eiern und dem Öl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Falls er zu trocken ist, Wasser unterarbeiten. Teig zur Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und 30 Min. ruhen lassen.
2. Dann den Teig durchkneten, mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten formen oder auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 4 × 6 cm große Rechtecke schneiden, Nudeln auf einem bemehlten Küchentuch locker ausbreiten und leicht antrocknen lassen.
3. Speck in sehr feine Würfel schneiden. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser in 3-4 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Den Speck im Öl bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. knusprig braten. Die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen, die Nudeln im Speckfett gut durchschwenken. Den Quark und die saure Sahne dazugeben und kurz erwärmen. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Mit den Speckwürfeln auf den Nudeln verteilen.