



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Nudelrösti – einfach „Badisch“ - als Beilage oder mit Bibeleskäse

Zutaten

für 2 Personen:

200g Spaghetti,
2 Eier,
80g Magerquark,
20g Semmelbrösel,
etwas Butterschmalz
zum Braten,
Salz, Pfeffer,
Muskat, frisch gerieben,
eine Prise Chilipulver

Zubereitung:

Zuerst die Nudeln und die Soße.

Die Nudeln ganz normal

„al dente“ in Salzwasser kochen.

Danach abschrecken und in kurze Stücke schneiden.

Vielleicht haben Sie noch Nudelreste vom Vortag, dann können Sie auch diese noch verwerten.

Vermischen Sie alle Zutaten (außer Butterschmalz) mit den Gewürzen in einer Schüssel und lassen Sie den Röstiteig einige Minuten ruhen.

Formen Sie aus der Nudelmasse kleine Rösti und braten diese in Butterschmalz goldgelb.

Eignet sich als Beilage für viele Gerichte und ist mal ganz was anderes!

Oder eben mit Bibeleskäse und ein wenig Schnittlauch.

Einfach „Badisch“!