

Topfenhaluschka



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schinkenspeck / Hamburgerspeck | 120 g |
| Magertopfen / Magerquark | 500 g |
| Bandnudeln | 350 g |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Schnittlauch | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Die breiten Bandnudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abseihen und kalt abschrecken. Den geräucherten Speck in Streifen schneiden, und in einer Pfanne mit etwas Schmalz lichtbraun anrösten lassen. Speckstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Nudeln im verbliebenen Schmalz erwärmen, würzen und den Topfen untermischen. Eventuell nochmals würzen.

Mit den heißen Speckstreifen und klein geschnittenen Schnittlauch servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1414-Topfenhaluschka.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at