1/2 Kartoffelnidei

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

700 G	Kartoffeln
2	Eigelb
80 G	Hartweizengrieß
80 G	Kartoffelstärke
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, abschrecken und noch heiß schälen. Dann durch eine Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche drücken.
2. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Mit einer Teigkarte in Stücke teilen und zu Rollen mit ca. 1 cm Durchmesser formen.
4. Diese mit der Teigkarte in 1,5-2 cm große Stücke teilen und sofort in schwach kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.
5. In einer Pfanne etwas Butter zerlaufen lassen.
6. Die Nidei mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und in die Pfanne geben, leicht salzen mit Petersilie durchschwenken und mit Parmesan bestreut servieren.

2/2 Tomatensauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

1-2 STUECK	Zwiebel
ETWAS	Butterschmalz
500 G	Tomaten
ETWAS	Gemüsefond
	Salz und Pfeffer
	Kräuter
	Hartkäse

Zubereitung

1. Die würfelig geschnittene Zwiebel in etwas Butterschmalz anschwitzen.

2. Die Tomaten häuten, würfelig schneiden und zu den Zwiebeln geben.

   Alternativ kann auch 1 Dose Tomaten in Stücke geschnitten verwendet werden.

3. Mit etwas Fond ablöschen 10 Minuten leicht köcheln lassen und pikant abschmecken.

4. Die Kartoffelnidei unter die Tomatensauce heben, in eine ausgebutterte Auflaufform schichten, mit Hartkäse und Kräuter bestreuen und im Backrohr 10 -15 Minuten überbacken.

   Kräuter können je nach Belieben gewählt werden.