



Pilz-Kartoffelnudeln auf Sauerkraut mit abgeschmolzenen Zwiebeln

Zutaten (für vier Personen)

400 g Kartoffeln (mehlig kochend)
80 g Champignons
80 g Egerlinge
1 EL Olivenöl
1,5 EL Mehl
2 Eigelbe
60 g Zwiebelwürfel
1 EL gehackte Petersilie

400 g Sauerkraut
2 cl Apfelsaft
1 TL Kümmel
150 ml Gemüsebrühe
150 g Zwiebelwürfel
1 EL Öl
8 dünne Bauchspeckscheiben
2 Thymianzweige
5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Champignons und Egerlinge fein würfeln, in Olivenöl ansautieren und zugeben. Mehl, Eigelbe, ansautierte Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie zugeben. Alles vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf eine mehlierte Arbeitsfläche geben und Stangen rollen. Circa 1,5 Zentimeter lange Stücke abschneiden und auf einem kleinen mehlierten Brettchen Fingernudeln abdrehen.

Sauerkraut mit Apfelsaft, Kümmel und Gemüsebrühe gut dünsten. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zum Aromatisieren zugeben. Die Speckscheiben in heißer Pfanne auslaufen lassen. Die Fingernudeln in heißem Olivenöl goldgelb braten und mit Thymianzweigen aromatisieren. Das Sauerkraut als Bett auf einem ovalen Teller anrichten und die Fingernudeln daraufsetzen. Die Zwiebelwürfel in heißem Öl hellbraun anschwitzen, darüber verteilen, mit Speckscheiben und Thymian garnieren.

Nährwerte pro Person

292 kcal - 15 g Fett - 11 g Eiweiß - 32 g Kohlenhydrate - 3 BE
Dieses Gericht ist lactosefrei.