

Hier und heute



Schnelle Nudelpuffer mit Lauch und frischem Kräuterdipp

Nudeln sind sehr variantenreich. In unserer schnellen Feierabendküche backt Lars Middendorf sie heute als Puffer mit Ei und Lauch aus und serviert dazu einen cremigen Dip mit frischen Kräutern.

Rezept

Schnelle Nudelpuffer mit Lauch und frischem Kräuterdipp

Zutaten

- 600 g gekochte dünne Spaghetti
- 4 Eier
- 80 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- 1 große Stange Lauch
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 g Crème fraîche
- 150 g Speisequark
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- Salz

Zubereitung

Zuerst die gekochten Nudeln in eine große Schüssel geben und in kleinere Stücke schneiden. Das geht gut mit einer sauberen Schere.

Dann die Eier in eine Schüssel aufschlagen und den Käse ebenfalls hineinreiben. Die Sahne hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann alles verquirlen.

Den Lauch säubern, längs halbieren und in kleine Würfel schneiden.

Nun die Nudeln mit dem Lauch und der Ei-Mischung gut vermengen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Ei-Nudel-Mischung mit einer Kalle abschöpfen und darin kleine Nester formen, die an Reibekuchen erinnern.

Die möglichst gleich großen Nudelnester direkt in die Pfanne geben und darin goldbraun von beiden Seiten circa 2 Minuten lang ausbacken.

Währenddessen den Schnittlauch fein schneiden und mit dem Quark und der Crème fraîche in einer Schüssel anrühren.

Abschmecken mit Salz, dann mit den ausgebackenen Puffern servieren.

Tipp: Die Puffer nach dem Backen auf Küchenkrepp abtropfen um überschüssiges Fett loszuwerden