

Rezept für Delicious March

von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 4 Portionen:

March

20 dag Farfalle-Nudeln, oder Fleckerl
50 dag Erdäpfel, gekocht und in Scheiben geschnitten
25 dag Topfen 40% Fett
Obers oder Sauerrahm nach Geschmack
1 – 2 Zwiebeln
Suppenpulver
Butterschmalz zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran
Cayennepfeffer,

Gremolata

1 – 2 Limetten (Saft und Abrieb)
1 – 2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 Prise Zucker
etwas gutes Olivenöl

Garnitur

15 dag Speck, geschnitten und geröstet, alternativ Räuchertofu

Zubereitung:

Gremolata vorbereiten: Limetten abreiben, Saft auspressen, Knoblauch pressen und Petersilie klein hacken. Alles mit einander vermischen und mit etwas Zucker abschmecken.

March

Erdäpfel in der Pfanne mit Butterschmalz rösten bis sie leicht gebräunt sind. Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten. Nudeln in die Pfanne geben und mit Pfeffer, Salz, Majoran und viel Paprika würzen. Mit etwas Suppe ablöschen. Obers und Topfen einrühren.

Vor dem Servieren die Gremolata einrühren und nicht mehr kochen. Wer will kann noch mit Rosenpaprika oder Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Mit dem gerösteten Speck oder Räuchertofu garnieren.