

Griessnudeln

250 g Bandnudeln, 200 g Griess, 3 EL Öl, Zucker, Marmelade.

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser 9 Minuten lang "al dente" kochen. In einem Sieb abtropfen, mit kaltem Wasser überbrausen. Griess in heissem Öl rösten und mit der Bandnudeln vermengen. Auf flache Teller servieren. Mit Puderzucker und Marmelade süßen.

Nußnudeln

250 g Bandnudeln, 150 g gemahlene Walnüsse, Puderzucker.

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser 9 Minuten lang "al dente" kochen. In einem Sieb abtropfen, mit kaltem Wasser überbrausen. Auf flache Tellern servieren. Mit gemahlene Walnüsse und Puderzucker bestreuen.

Mohnnudeln (Mákos tészta)

Hausgemachte Nudeln (Streifen), Mohn, Schmalz, Puderzucker, Salz.

Mohn in Mohnmühle mahlen und mit Puderzucker mischen. Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Nudeln auf Teller legen und mit Mohnzucker bestreuen.

Krautfleckerln

500 g Mehl, 100 g Fett, 2 Eier, 1 kg Weißkraut, Salz, Pfeffer, Zucker.

Aus zwei Eiern einen Teig kneten, dünn ausrollen und in kleine Vierecke, oder [Fleckerln](#) schneiden. Das Kraut raspeln, salzen, 10-15 Minuten stehen lassen und ausdrücken. Zucker in heißem Fett karamellisieren, geraspeltes Kraut zugeben und unter Rühren bräunen. Gekochte Nudeln untermischen, mit gemahlenem Pfeffer würzen und heiß servieren.

Schinkenfleckerln

200 g gekochter Schinken, 0,3 l [saure Sahne](#), 1 EL Schweineschmalz, Semmelbrösel, 500 g [Fleckerln](#), 1/2 KL Pfeffer.

Die Schinken in Würfeln schneiden, dann mit gekochten Fleckerln, Pfeffer und saure Sahne vermengen. Ein Backblech ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Schinkenmischung hineingießen und in der heißen Röhre etwa 20 Minuten überbacken.

Topfenfleckerln

500 g Mehl, 100 g Fett, 2 Eier, 250 g Quark (halbtrocken), Salz, 150 g [Räucherspeck](#).

Aus zwei Eiern einen Teig kneten, dünn ausrollen und in kleine Vierecke schneiden und in gesalzenes Wasser garkochen (ca. 10 Minuten). In kleine Würfeln geschnittenen Speck zerlassen und in die eingekochten [Fleckerln](#) in das heiße Fett geben. Fein zerbröselten Topfen daruntermischen und die heißen Grammeln darüber streuen, salzen, mit [saure Sahne](#) begießen und überbacken.

Tagliatelle verdi con ricotta (Grüne Bandnudeln mit Ricotta)

400 g grüne Tagliaglette, Salz, 1 Bd Frühlingszwiebeln, 200 g gekochter Schinken, 4 EL Butter, 250 ml [Sahne](#), schwarzer Pfeffer, 1 Msp Muskat, 150 g Ricotta, Kerbel zum Garnieren.

Nudeln in Salzwasser „al dente“ kochen. Währenddessen die Zwiebeln in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Schinken zugeben, Sahne angießen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ricotta einrühren. Kerbelblättchen abzupfen. Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen, mit der Sauce vermischen und anrichten.