



Bundesstraße 1
A-7533 Ollersdorf
Tel.: 03326/52280, Fax DW 13
E-Mail: bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at



Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr
Samstag: 08:30-12:00 Uhr

Nudelrezept des Monats Feber

Pikante Nudelkrapfen

Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Suppeneinlagen (Gerstl) vorgekocht, 1-2 EL Butter, 1 Zwiebel, 100g Speckwürfel, 2 Frühlingzwiebeln, ½ Bund Schnittlauch, ½ Bund Petersilie, 4 Eier, 125g geriebener Käse, 2 Tassen Haferflocken, Salz, Pfeffer, Muskat, 3 Tassen Semmelbrösel, 1 Tasse geriebener Parmesan, Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen und die feingehackten Zwiebeln mit den Speckwürfeln anbraten.
2. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken und die Frühlingzwiebeln in Streifen schneiden. Die Frühlingzwiebeln zu den Speckzwiebeln dazugeben und glasig schwitzen.
3. Die gehackten Kräuter dazugeben kurz umrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse erkalten lassen. Danach unter die vorgekochten Nudeln heben.
4. Die Eier verquirlen, mit dem geriebenen Käse und den Haferflocken unter die Nudelmasse mischen. Eine Tasse Semmelbrösel zum Binden unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.
5. Semmelbrösel und geriebenen Parmesan vermengen. Öl zum Ausbacken in eine tiefe Pfanne geben und erhitzen.
6. Mit feuchten Händen aus der Nudelmasse Kugeln formen, in der Brösel-Parmesan-Mischung wenden und in Öl goldgelb ausbacken. Die Krapfen sollen dabei schwimmen.

Unser Tipp:

Zu den Nudelkrapfen passen hervorragend ein knackiger Blattsalat sowie ein pikanter Dip!

☼ ☼ ☼ **Guten Appetit mit Bischof Spezial! Nudeln** ☼ ☼ ☼