

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Aleksandra Staszczyk



Hausgemachte Nudeln mit Eierschwammerln und jungem Kraut (Łazanki)

Koch: Krzysztof Żurek

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Nudeln

- 300 g Weizenmehl (glatt)
- 180 g Eidotter (ca. 9 Stück)
- 200 g Eierschwammerl
- ¼ Kopf junger Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 50 ml Pflanzenöl
- 1 TL Kümmel (gemahlen)
- 20 g frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen

Für die Garnitur

- 1 TL gehackter Jungzwiebel
- 50 ml kaltgepresstes Rapsöl

Zubereitung

1. Für die Nudeln zuerst das Weizenmehl, die Eidotter und eine Prise Salz mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten. Diesen Teig danach mit einer Nudelmaschine (oder auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz) sehr dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.

Tipp: Um die perfekte Form der Nudeln zu erhalten, kann man die Teig-Bahnen mit etwas Mehl bestäuben, alle übereinanderlegen, der Länge nach in dünne Streifen (1-2 cm breit) schneiden und diese wieder übereinanderlegen und daraus kleine Quadrate schneiden.

2. Für das Gemüse die Eierschwammerl reinigen, den geschälten Knoblauch zerdrücken, die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden und das Kraut waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

3. Nun zum Aromatisieren den zerdrückten Knoblauch und den Thymian etwa eine Minute in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und dann herausnehmen. Die Zwiebel-Würfel zugeben, glasig dünsten, die Eierschwammerl hinzufügen, kurz mitbraten, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Im Bratrückstand das Kraut gut anbraten, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und, sobald es Farbe genommen hat, das Eierschwammerl-Zwiebel-Gemisch wieder hinzufügen.

4. Die Nudel-Quadrate in einem Topf in reichlich Salzwasser zirka 3 Minuten kochen, danach abseihen und mit dem Gemüse vermengen. Vor dem Servieren nochmal mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

5. Zum Schluss die Łazanki in einem tiefen Teller anrichten und mit gehacktem Jungzwiebel und einem Schuss Rapsöl servieren.