

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Topfenhaluschka

Zutaten

(4 Personen)

- 300 g Teigfleckerln (Fertigprodukt oder aus den Abschnitten des Nudelteigs geschnitten)
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- 1 EL Butter- oder Schweineschmalz
- 120 g Räucherspeck (kleinwürfelig geschnitten)
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- ¼ L Sauerrahm
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Butter
- 250 g Bröseltopfen
- Schnittlauch zum Garnieren

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Teigfleckerln in Salzwasser bissfest kochen und anschließend abschrecken.

Zwiebel in einer Pfanne in Butterschmalz sanft anrösten, dann die Speckwürfel beigeben und bei milder Hitze knusprig braten, dabei salzen und pfeffern. Anschließend 2 EL Sauerrahm untermischen und leicht anlegen lassen. Danach die Teigfleckerln darin durchschwenken und den restlichen Sauerrahm untermengen.

Aus Brösel und Butter in einer Pfanne Butterbrösel herstellen und diese über die angerichtete Topfen-Haluschka (tschechisch: Halusky = Fleckerln) streuen. Mit Bröseltopfen und Schnittlauch garnieren.