

TOPFENHALUSCHKA

Zutaten für 4 Portionen

150 g Bauchspeck
400 g breitere Fleckerlnudeln (oder Bandnudeln oder Lasagneblätter*)
Salz
1-2 EL Butter
250 g Bröseltopfen
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
Pfeffer aus der Mühle
125 ml Sauerrahm
2 EL Schnittlauch geschnitten - zum Bestreuen

Speck kleinwürfelig schneiden und in einer Pfanne bei großer Hitze auslassen, herausnehmen und die so entstandenen Speckgrammeln auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Hinweis: Das so gewonnene Fett wird für das Anbraten der Fleckerln verwendet.

Fleckerln in reichlich kochendem Salzwasser kernweich kochen, abseihen, abtropfen lassen.

Butter im Grammelfett zerlassen, Fleckerln darin durchschwenken, Bröseltopfen unterrühren, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Fleckerln mit jeweils 1 Löffel Sauerrahm, Grammeln und Schnittlauch bestreut servieren.

Hinweis: *Normale Fertigfleckerln sind für Topfenhaluschka nicht so geeignet, es passen eher breite Bandnudeln oder Lasagneblätter, die man in grobe Stücke zerbricht.

Hinweis: Zusätzlich mit kleingehackten Grammeln bestreuen.

Vegetarier mengen kleinwürfelig geschnittenen Räuchertofu statt Speckgrammeln unter die Haluschka.