



Benötigte Zutaten

Teig	
150 g	Premium Topfen
150 g	Premium Teebutter
150 g	Mehl
Prise	Salz
Fülle	
1	Zwiebel
	Bratenrest, Speckreste, Käsereste
	Gemüse der Saison
3	Eier
2 EL	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer

Aufheiga-Nudel

Ein herrliches Restessen

Anleitung

1. Alles in eine Schüssel geben, gut verkneten und anschließend ausrollen. In eine Runde Form (Spring-/Tarteform) geben.
2. Wer selber keinen Teig backen will, kann auch einen fertigen Blätterteig verwenden.
3. Zwiebel fein schneiden und in etwas Fett anrösten.
4. Mit Wurst (z.B. kalter Braten, Geselchtes, Speck) und Gemüse je nach Bedarf und Saison gut belegen.
5. Anschließend ein Gemisch aus zwei bis drei Eiern und etwas Sauerrahm sowie Salz und Pfeffer über den Belag gießen und mit Käseresten bestreuen.
6. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Die ideale Beilage ist Salat.

Quelle: Restlos genießen - Lebensmittel sind kostbar.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten