

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 22.01.2024**

**Nudelflecken mit Lauchgemüse**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Nudelflecken**

- 200 g Semola, ca.
- 80 ml Wasser
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Butterschmalz oder Rapsöl

**Für das Lauchgemüse**

- 4 Stangen Lauch
- 2 Stiele Thymian
- 1 EL Rapsöl
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- 200 g Sahne
- 2 TL Senf
- 80 g Parmesan oder anderer Hartkäse, gerieben
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Walnüsse



**Zubereitung**

1. **Für den Teig** Semola, Wasser, Ei und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine Schüssel geben, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
2. **Inzwischen den Lauch** putzen, abbrausen und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Den oberen grünen Teil, fein schneiden und beiseitelegen (**siehe Tipp**). Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
3. Öl in eine Pfanne geben. Lauchstücke aufrecht hineinstellen, sodass die gesamte Pfanne gefüllt ist.
4. Apfelsaft, Zitronensaft und Schale, Sahne, Senf und Parmesan und Thymian verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Sahnemischung über den Lauch in die Pfanne gießen. Abgedeckt etwa 10-15 Minuten, bei mittlerer Hitze knapp weich garen.
6. **Für die Nudelflecken** den Teig aus der Schüssel nehmen, mit etwas Semola bestreuen. Teig ca. 3 mm dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig in ca. 2 cm große Rauten schneiden.
7. Die Teigrauten in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
8. Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Nudelflecken darin schwenken.
9. Walnüsse hacken und über den Lauch streuen. Mit den Nudelflecken anrichten und servieren.

**Tipp:** Den oberen, feingeschnittenen Teil vom Lauch nach Belieben einfach zuletzt über das Essen streuen oder in etwas Öl knusprig braten und dann über Nudelflecken und Gemüse streuen.

Statt Semola kann man auch sehr fein gemahlene Hartweizengrieß nehmen.

**KAFFEE  
ODER TEE**

SWR»