

Fingernudeln mit Gemüse- und Speckwürfel

Zutaten:

- Fingernudeln, selbst gemacht
- Karotten, 2
- Lauch, 1
- Sellerie, 1
- Petersilie
- Zwiebeln, 2
- Speck, falls gewünscht in Würfeln

Zubereitung:

Gemüse sauber waschen. Schälen und die sauberen Schalen für Gemüsebrühe aufheben. In gleich große Würfel schneiden. Zwiebeln und Speck anbraten. Gemüsewürfel in Salzwasser oder noch besser – in Gemüsebrühe – kurz köcheln.

Wichtig – je dicker das Gemüse, desto länger dauert es!

Fingernudeln in einer zweiten Pfanne anbraten. Gemüse zu den Zwiebeln und dem Speck geben und über den Fingernudeln anrichten.

Rezept aus TVA Beste Reste

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Christoph Hauser