Haldenseer Holzar Nudla

Haldenseer Holzar Nudla

oder auch in Italien bekannt als Spaghetti Carbonara

Nach dem Holzen, in der kalten Jahreszeit oder nach einem bärigen Skitag kommen die Holzar Nudla genau richtig und verleihen neue Kraft.

Fast alle Zutaten bekommt ihr ganz frisch bei den Bauern und in Käserei vor Ort.

Macht die Nudeln ganz leicht selbst oder kauft fertige Nudeln, z.B. die hausgemachten Nudeln im Hofladen beim Käthrer in Zöblen.

Zutaten für die selbsgemachten Nudeln:

300 gr. Weizenmehl
300 gr. Weizengrieß
2 Eier, z.B. von den glücklichen Hühnern
von Braito ´s Seaside Lodges in Haldensee
150 ml Wasser
½ Tl Salz

Zutaten für die Holzar Soß:

250 gr. Sahne
100 gr. Parmesan
1 Stück Butter
z.B. von der Käserei Biedermann in Haldensee
2 Eigelb
200 gr. Speck, z.B. vom Käthrer in Zöblen
Kräutersalz von der Kräuterfee Doris in Tannheim
Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung Nudeln:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und mit der Nudelmaschine Spaghetti-Nudeln formen. Danach die Nudeln 5 Minuten im Salzwasser kochen lassen, dann Wasser abgießen.

Alternativ: Gekaufte Nudeln lt. Packungsanweisung kochen, dann Wasser abgießen.

Zubereitung Holzar Soß:

Schneide den Speck klein und brate ihn im Butter an. Gib dann die abgegossenen, noch feuchten Nudeln dazu. Vermische Eigelb, Sahne und Gewürze und gib die Eiermasse über die Nudeln. Vermische alles und lass die Pfanne zugedeckt noch für ca. 5 Minuten mit geschlossenem Deckel durchziehen.

Dann sofort heiß servieren.

Dazu passt ein trockener Rotwein und als Nachtisch eine selbstgemachte Pannacotta.

Buon Appetito, oder besser gsagt, an Guate!

Eure Katrin Braito

BRAITO´S SEASIDE LODGES
heimatverbunden und doch weltoffen