

**Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln  
mit saisonalem und würzigem Pfannengemüse  
gratinert mit regionaler Käsespezialität  
dazu empfehlen wir ein Glas Nivard (Trappistenbier Engelszell)**

**Zutaten für 4 Personen:**

Erdäpfelteig :

1 kg mehligte Kartoffeln

330 g Mehl griffig

3 Dotter

Salz, Pfeffer, Muskat

Gemüse:

400-480 g geputztes, gewürfeltes Gemüse nach Saison und Geschmack ( z.B. Paprika, Melanzani, Zucchini, Broccoli usw.)

Frisch gehackte Kräuter nach Belieben

Käse zum Gratinieren:

Ca. 300 g regionalen Käse

4 Dotter

100 ml Obers

Salz und Pfeffer

**Und so wird's gemacht**

Kartoffeln am Vortag kochen, schälen, durchpressen und über Nacht kalt stellen.

Aus Kartoffeln, Mehl, Gewürze und Dotter einen geschmeidigen Teig vermengen und aus dem Teig kleine fingerdicke Nudeln formen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Das Gemüse putzen, schneiden und eventuell vorgaren, und die Kräuter hacken.

Die Erdäpfelnudeln in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butterschmalz kurz anschwenken, das vorbereitete Gemüse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken und in eine passende Auflaufform geben.

Käse, Dotter und Obers miteinander verrühren, abschmecken und über die Erdäpfelnudeln geben. Im vorgeheizten Backofen mit Oberhitze oder Grill bis zur gewünschten Farbe gratinieren.

