

Rezept für Nudeltorte mit Speck & Champignons

Zutaten:

250g Spiralnudeln

250g Mehl

125g Butter

350g Schinkenspeck

400g Champignons

100g Emmentaler

500ml Milch

5 Eier, 3 Zwiebeln, 1 Bund Lauchzwiebeln, Öl, Pfeffer, Salz und Muskatnuß

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen.

Weiche Butter, Mehl sowie 1 Ei mit 2 El Wasser verkneten, das ganze lasse ich dann 1 Std. an einem kühlen Ort stehen.

Speck und Zwiebeln im Öl dünsten, die Dünngeschnittenen Pilze dazugeben garen.

Lauchzwiebel hacken, 3 Eier und der Milch vermengen.

Den Teig in eine gefettete Springform auslegen mit einem hohen Rand. Alle Zutaten gut vermengen und in die Form geben.

40 Min. bei 200° backen.

Herausholen und mit Käse bestreuen und nochmals 10 Min.

Fertigbacken.

Zurück zu den Nudelrezepten