

## Tomatierter Frühlingslauch mit Pfifferlingen und gebratenen Kartoffel-Hanf-Schupfnudeln

Rezept von Jörg Slaschek



- Frühlingszwiebeln halbieren, blanchieren und in der Bratpfanne auf der Schnittseite etwas Farbe geben
- Die Strunkteile klein schneiden und mit kräftiger Tomatensauce verkochen, bis sie weich sind
- Die gebratenen Frühlingszwiebeln in eine Form drücken und den Hohlraum mit der tomatierten Masse auffüllen
- Pfifferlinge in etwas Butter sautieren und mit Salz abschmecken
- Cherrytomaten im Backofen mit Salz und etwas Knoblauch bei etwa 200 ° C backen, bis sie weich sind, dies abkühlen lassen und auspressen
- Das Frühlingszwiebeltürmchen erwärmen und auf einen Teller anrichten, die sautierten Pfifferlinge rundherum verteilen, den leichten Tomatenjus mit Kernen verteilen

## Schupfnudeln

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln (Bintje), geschält
- 120 g Ruchmehl
- 1 Ei, Freiland
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat
- 600 g Magerquark
- 100 g ungeröstete Hanfsamen

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale sehr weich kochen, schälen und 5 Min. ausdämpfen lassen.

Heiss durch die Kartoffelpresse drücken und die restlichen Zutaten einkneten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Schupfnudeln formen im Dämpfer 5 Minuten garen.

Die Schupfnudeln in wenig Butter goldbraun braten.