Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Topfennudeln

Zubereitung

1. Für die Topfennudeln die Bandnudeln nach Packungshinweis kochen. In der Zwischenzeit den Topfen aus der Verpackung nehmen und etwas lockern.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und schälen. Dabei auch etwas vom Grün mitschneiden.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die Speckwürfel und Zwiebeln darin kurz anrösten
4. . Die fertigen Bandnudeln abseihen und in eine Schüssel geben.
5. Den Topfen hinzugeben und gut durchmischen. Speck und Zwiebel beimengen und nach Geschmack würzen. Ein ganz einfaches aber sehr schmackhaftes Essen!

Tipp: Sie können so auch ganz leicht süße Topfennudeln herstellen. Dafür einfach die fertigen Nudeln mit Topfen vermischen und je nach Geschmack mit Zucker, Haselnüssen oder Mohn vermischen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gerald Wiesinger.

Zutaten

- 250 g Topfen (Bröseltopfen oder fettreicher Topfen)
- 500 g Bandnudeln
- 4 Stk. Frühlingszwiebel
- 150 g Speckwürfel
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer