

Vegetarische Rezepte

Pikante Nudel Kugel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Käse, Nudel, Pikant, Vegetarisch

125 g	Butter oder Margarine; - zimmerwarm	45 g	- gehackt Rosinen (nach Belieben)
250 g	Frischkäse; zimmerwarm		Salz
250 g	Hüttenkäse		schwarzer Pfeffer a. d. M.
5	Eier; verquirlt	1/4 Teel.	Muskat; gemahlen
450 ml	Milch	250 g	breite o. schmale Eiernudeln gekocht und abgetropft
1	Zitrone; Schale und Saft		
2	Frühlingszwiebeln; fein		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine tiefe Auflaufform dünn einfetten. Die cremige Butter und den Frischkäse in einer großen Schüssel glatt rühren. Hüttenkäse und Eier unterschlagen, dann langsam die Milch unterrühren.

Zitronenschale und -saft, Frühlingszwiebeln, gegebenenfalls Rosinen, Salz und Pfeffer nach Geschmack und Muskat unterrühren. Nudeln dazugeben und durch Wenden gut mischen.

In die Auflaufform geben und 1 Std. backen, bis die Mischung fest und die Oberfläche aufgegangen und goldbraun ist. Heiß oder kalt aus der Form servieren.

Variante: Die Kugel in einer gut gefetteten runden Form 45-50 Min. backen und auf eine Servierplatte stürzen. Zum Servieren in Rechtecke schneiden.

Info: Eine Kugel ist ein gebackener Auflauf, der bei den osteuropäischen Juden besonders beliebt ist. Traditionell wurde die Kugel in einer eigenen Form in oder neben einem Tscholent gebacken, und dann als Beilage oder danach mit eingelegtem Gemüse serviert. Nudel - Kugeln können auch mit Zucker und frischen oder getrockneten Früchten zubereitet und als Dessert angeboten werden. Kugeln mit Käse serviert man als Beilage oder als milchiges Hauptgericht an Schawuot.