

Oberfränkische Tatsch - Nudeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Regional, fleischlos, nach einem alten Landfrauenrezept

Zutaten

- 500 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- ½ l Buttermilch
- 40 - 50 g Butterschmalz oder Butter
- Salz, Zucker und Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die durchgepressten Kartoffeln etwas salzen und mit dem Mehl und den Eiern zu einem glatten Kartoffelteig verarbeiten.

Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche längliche, fingerdicke Nudeln (Fingernudeln) formen, rollen.

Schritt3

In einer Stielpfanne mit Butterschmalz oder Butter goldgelb heraus braten und in eine gefettete Auflaufform setzen.

Schritt4

Die Buttermilch darüber geben und bei mittlerer Hitze im Backofen so lange überbacken, bis die Buttermilch knusprig braun eingekocht ist.

Schritt5

Heiß, mit Zimt - Zucker oder auch Backobst zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oberfraenkische-tatsch-nudeln/>