Nudelplätzchen mit Topfen-Schmand-Creme

Die Nudelplätzchen mit Topfen-Schmand-Creme sind sehr lecker und dieses Rezept kommt sehr gut bei Kindern an.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: FamBieneck

Zutaten

250 g	Fadennudeln
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
3 Stk.	Eier
3 EL	Mehl
50 ml	Milch
500 g	Kräutertopfen
1 Becher	Schmand
	Milch (zum Glattrühren)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Öl
1 Prise	Kräuter (nach Wahl)

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abkühlen. Mit dem Lauch, den Eiern, dem Mehl und der Milch verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

2. Das Öl erhitzen und aus der Masse ca. 10 – 12 Plätzchen braten. Den Topfen mit dem Schmand und der Milch glatt rühren, kräftig würzen und zu den Plätzchen servieren.

Tipp

Die Nudelplätzchen mit Topfen-Schmand-Creme schmecken herrlich in Kombination mit einem grünen Salat.