

# Bunte Gemüsepfanne mit Wuzinudeln

## Zutaten für 4 Personen

### *Erdäpfelteig*

1 kg Erdäpfel mehlig, in der Schale gekocht

250 g Mehl griffig

25 g Grieß

1 Ei

1 Prise Salz

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Zucchini

250 g Pilze

2-3 Paradeiser

1 Paprika

Salz, Pfeffer

100-150 g Parmesan (oder Käse) gerieben

### *Sauce*

25 g Butter

1 gestrichener EL Mehl

1/8 l Schlagobers

1/8 l Wasser

Salz, Pfeffer

Italienische Kräuter bzw. Kräuter nach Geschmack (Basilikum, Oregano, Rosmarin...)

## Zubereitung

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen (am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen). Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen, mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten. Sofort weiterverarbeiten.
- Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, in gleichmäßige Stücke teilen und daraus mit den Händen längliche, zylindrische Nudeln mit zugespitzten Enden formen.
- Sie sollen ungefähr so dick wie ein kleiner Finger sein, damit sie eine mundgerechte Gesamtgröße haben und mit einem Biss verspeist werden können.
- Wuzinudeln in schwach wallendes Salzwasser geben. Wenn die Nudeln aufgestiegen sind, noch eine Minute im Wasser ziehen lassen. Abseihen.

- Für die Sauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und kurz rösten, mit Schlagobers und Wasser aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen, klein geschnittene Kräuter hinzufügen und würzen.
- Das gewaschene und klein geschnittene Gemüse in einer großen Pfanne in etwas Öl kurz anbraten, Wuzinudeln dazugeben, alles gut vermengen und kurz durchziehen lassen, mit der Kräutersauce ablöschen.
- Auf einem Teller anrichten, mit geriebenem Parmesan (oder anderem Käse - je nach persönlichem Geschmack) bestreuen, nach Wunsch mit frischen Kräutern verfeinern.