

Nudeln mit Quark und Speckwürfeln von

roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.2 kg Nudeln

600 g Frischkäse Hüttenkäse oder körniger Frischkäse

600 g Speck

6 dl Halbrahm

Während die Nudeln in Salzwasser kochen, die Sauce zubereiten. Dazu den geräucherten Speck in Würfel schneiden und anbraten, bis er knusprig wird. Saure Sahne in das Speckfett geben. Die Sauce während des Kochens ständig umrühren und vom Herd nehmen, wenn die saure Sahne gerade zu kochen beginnt.

Dann die Nudeln mit der Soße vermischen. Mit dem Käse bestreuen. Das war's - das Gericht ist fertig.