



Abends (oder wenn sonst etwas übrig bleibt ;)

Restlanudla

Zutaten

2 EL Butter oder Schmalz,
1 Zwiebel, 5 EL Wurst,
Speck oder Käse (was von der
Wanderjause übrig ist),
500g Spirelli vom Fisser Goggala,
Schnittlauch

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser laut Packungsangabe gar kochen. Fein gehackte Zwiebel in einem Topf mit Butter oder Schmalz anrösten, Wurst und/oder Speck dazu geben und ebenfalls kurz anrösten. Die gekochten und abgetropften Nudeln in die Pfanne mischen und klein geschnittenen Käse unterrühren. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Viele typische Gerichte der Tiroler Küche sind eigentliche „Restessen“, wie zum Beispiel auch das Tiroler Gröstl. Reste zu verwerten, ist ein Beitrag zur Nachhaltigkeit und macht kreativ.

