



Gastronomie

Iss was G'scheit's!

Iglo Kartoffelnudeln

Ein österreichischer Klassiker, der auf keiner Speisekarte fehlen sollte!

Die Iglo Kartoffelnudeln sind aus **feinstem Kartoffelteig, schön geformt**, lose gefrostet und daher **leicht portionierbar**. Sie sind **bereits vorgekocht** und somit schnell und einfach zubereitet. Die Verwendung ist **sehr vielseitig** – von süß bis pikant, als Vorspeise, Hauptspeise oder Dessert. Iglo Kartoffelnudeln gelingen immer und schmecken ausgezeichnet!

Iglo hat Ihnen hier einige Rezept-Tipps mitgebracht:



VORSPEISEN:

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 30 Minuten

KARTOFFELNUDEL- PILZ-GRATIN

- 1,5kg Iglo Kartoffelnudeln
- 2 Zwiebeln
- 60g Butter
- 30g (ca. 2 EL) Mehl glatt
- 250ml Milch
- 500ml Schlagobers
- 2 Eidotter
- 250g Pilze gemischt
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

Serviertipp:
Geschmacksstarke Pilze wie Morcheln oder Steinpilze eignen sich hervorragend dafür.

Für die Zubereitung in der **Gastro-Wanne** nehmen Sie bitte die 1,5-fache Menge.

1. Kartoffelnudeln laut Packungsanleitung kochen.
2. Zwiebeln fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen, mit Mehl stauben und unter ständigem Rühren mit Milch aufgießen und glatt rühren.
3. Obers und Gewürze zugeben und ca. 10 Min. unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Sauce abkühlen lassen.
4. Pilze säubern, klein schneiden und gut anbraten. Danach mit dem Eidotter und der Sauce vermengen und würzen.
5. Kartoffelnudeln in der Pfanne oder im Fritter goldbraun braten und anschließend auf einem Teller anrichten. Sauce über die Nudeln geben und im Backrohr goldbraun bei heißer Oberhitze überbacken.



Foto: Michael Immanig/IGLO

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 20 Minuten

KARTOFFELNUDELN IM KÜRBISKERNMANTEL

- 1,2kg Iglo Kartoffelnudeln
- 100g Kürbiskerne
- 500g Schafskäse
- 150g Speck
- Salz, Pfeffer

Serviertipp:
Mit Blattsalaten und Kernöl servieren.

1. Kartoffelnudeln laut Packungsanleitung kochen.
2. Schafskäse in gleichgroße Stücke schneiden und in dünne Speckscheiben einrollen. In einer Pfanne mit etwas heißem Öl anbraten.
3. Kartoffelnudeln in heißem Fett in der Pfanne goldbraun braten. Kürbiskerne hacken und die Nudeln darin schwenken.
4. Vor dem Anrichten das Gericht mit ein paar ganzen Kürbiskernen bestreuen.



Foto: Michael Immanig/IGLO



HAUPTSPEISEN:

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 20 Minuten

- ◆ 1,5kg Iglo Kartoffelnu deln
- ◆ 750g Blutwurst
- ◆ 1kg Sauerkraut
- ◆ 1kg Zwiebeln
- ◆ Eier, Mehl, Brösel zum Panieren
- ◆ Salz, Pfeffer

Serviertipp:
Mit Salat oder etwas Kren servieren.

GEBACKENE BLUNZN AUF KARTOFFELNUDELN UND SAUERKRAUT

1. Kartoffelnu deln laut Packungsanleitung kochen und in heißem Fett goldbraun anbraten.
2. Zwiebeln fein würfeln und in heißem Fett etwas anrösten; Sauerkraut zugeben und gut vermengen; würzen.
3. Blutwurst in dicke Scheiben schneiden, panieren und in heißem Fett goldbraun backen.



Foto: Michael Immen/IGLO

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 30 Minuten

- ◆ 1,5kg Iglo Kartoffelnu deln
- ◆ 5 Zwiebeln
- ◆ 1kg Rindfleisch faschiert
- ◆ 10 Tomaten
- ◆ 300g Käse
- ◆ 45g Petersilie
- ◆ Salz, Pfeffer, Majoran

Serviertipp:
Mit Kräutern bestreuen und mit Salat servieren.

Für die Zubereitung in der **Gastro-Wanne** nehmen Sie bitte die 1,5-fache Menge.

ÜBERBACKENE KARTOFFELNUDELN AUF HÜTTEN ART

1. Kartoffelnu deln laut Packungsanleitung kochen.
2. Zwiebeln fein würfeln und mit dem Fleisch in heißem Fett anrösten und würzen, gehackte Petersilie zugeben.
3. Kartoffelnu deln in der Pfanne oder im Fritter goldbraun braten.
4. Tomatenscheiben in einen tiefen Teller geben, oben auf das geröstete Fleisch und die gebratenen Nu deln anrichten. Mit Käse belegen.
5. Im Backrohr bei starker Oberhitze goldbraun überbacken.



Foto: Michael Immen/IGLO

NACHSPEISEN:

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 20 Minuten

- ◆ 600g Iglo Kartoffelnu deln
- ◆ 750g Iglo Erdbeeren
- ◆ 300g Karamellsauce
- ◆ 5 EL Cointreau
- ◆ 1 TL Maisstärke
- ◆ Vanilleeis

KARAMELLISIERTE KARTOFFELNUDELN AUF ERDBEERRAGOUT MIT VANILLEEIS

1. Kartoffelnu deln laut Packungsanleitung kochen.
2. Erdbeeren antauen lassen; $\frac{2}{3}$ davon in kleine Stücke schneiden.
3. Das restliche Drittel mit Cointreau und Staubzucker fein mixen, aufkochen lassen, mit Stärke binden und kalt stellen.
4. Geschnittene Erdbeerstücke der kalten Erdbeersauce zugeben.
5. Kartoffelnu deln in heißem Fett schwenken.
6. Die Nu deln auf einem Teller anrichten, mit Karamellsauce übergießen, mit Erdbeerragout und einer Kugel Vanilleeis servieren.



Foto: Michael Immen/IGLO

Zutaten für
8 bis 10 Portionen

Zubereitung
ca. 10 Minuten

- Für die Nussnu deln:**
- ◆ 1,2kg Iglo Kartoffelnu deln
 - ◆ 85g Butter
 - ◆ 150g Haselnüsse gerieben
 - ◆ 80g Kristallzucker

- Für den Marillenröster:**
- ◆ 800g Iglo Marillen-Hälften
 - ◆ 4 EL Marillenschnaps
 - ◆ 60g Kristallzucker

Tipp:
Probieren Sie auch mal wieder die klassischen Mohnnu deln!

NUSSNUDELN MIT MARILLENRÖSTER

1. Kartoffelnu deln laut Packungsanleitung kochen.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die gekochten Kartoffelnu deln in Butter mit Kristallzucker schwenken und mit den Nüssen bestreuen. Nu deln sollen gut mit Nüssen umhüllt sein.
3. Für den Marillenröster alle Zutaten in einem Topf zu einem stückigen Ragout weichkochen.
4. Beim Servieren die Nussnu deln noch mit etwas Staubzucker bestreuen.



Foto: Michael Immen/IGLO