

Schamser Nedels du Parc naturel Beverin

Plat (végétarien)



Temps de préparation: env. 40 minutes

Ingrédients

- 200g de farine
- ½ c.c. de sel
- 2 œufs
- 1 dl d'eau
- 100 g de raisins secs

- 2l d'eau
- 1 c.c. de sel
- 400 g de pommes de terre
- 2l d'eau
- 1/2 c.c. de sel

- 1 oignon
- 1 noisette de beurre

Préparation

- Mélanger farine, sel et œufs. Ajouter l'eau, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, pétrir la pâte. Ajouter les raisins secs.
- Faire bouillir l'eau et ajouter du sel. Étaler la pâte par portions sur une planche. Avec le dos d'un long couteau, couper de fines lanières de pâte directement dans l'eau frémissante (comme les Spätzli). Après 2-3 minutes, retirer de l'eau avec à l'écumoire, égoutter et garder au chaud.
- Peler et couper les pommes de terre en petits cubes.
- Faire bouillir l'eau avec du sel, ajouter les pommes de terre. Faire cuire à feu doux pendant 8-10 minutes.
- Dresser les Nedels et les pommes de terre par couches successives dans un bol en saupoudrant régulièrement de fromage râpé.
- Hacher les oignons, les faire revenir dans du beurre et les répartir sur le plat.

Auteur

Ruth Rudin
Tiré du livre de cuisine [«digl fùns an la padeala»](#)

Informations intéressantes

Les Nedels (le mot romanche « Nedel » vient probablement de « Knödel », une spécialité culinaire autrichienne proche des quenelles) sont un plat traditionnel de Schams et sont cuisinés par de nombreuses familles. Ainsi, il existe de nombreuses variantes qui se distinguent par leur forme, leur taille et leurs ingrédients.