



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Nudeln mit Nieren

Böbrekli Makarna



6 Nieren vom Schaf  
1 mittel grosse Zwiebel  
7 EL Öl  
1 KL Salz  
½ KL Pfeffer  
1 ½ EL Mehl  
1 Pkg Nudeln

# Das Fett der Nieren entfernen, die Haut abziehen, klein würfeln und einmehlen.

# In einen Topf Öl und dünn geschnittene Zwiebel geben und die Zwiebel glasig dünsten. Danach die mehlig Nierenwürfel hinzugeben und bei mittlerer Stufe 15 Minuten braten, anschliessend Salz und Pfeffer einstreuen.

# Die Nudeln kochen, abtropfen und wieder in den Topf geben und bei niedriger Stufe auf den Herd stellen. Die vorbereitete Nierenwürfel hinzugeben und 1-2 Minuten umrühren und vom Herd nehmen.

# Heiss zu Tisch bringen.

**Tipp:** Die zu bratenden Fleischstücke oder Innereien die eingemehlt werden können einen besseren Geschmack entwickeln da sie ihrem eigenen Saft gebraten werden.