

*Tici Kaspar*

## KÄRNTNER NUDELN MIT POLENTA UND PILZEN

### Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- Prise Salz

### Füllung

- 600 ml Vollmilch
- 2 EL Butter
- 1 Rosmarinzwig, fein gehackt
- 160 g feiner Maisgrieß (Minuten-Polenta)
- 80 g würziger Almkäse, gerieben

### Zum Servieren

- ca. 100 g braune Butter
- ca. 400 g Eierschwammerln oder Steinpilze
- Schnittlauch nach Geschmack

### Zubereitung:

- Für den Nudelteig Mehl mit Wasser, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Für die Füllung Milch mit Butter, Rosmarin und einer Prise Salz aufkochen, den Polentagrieß auf kleiner Flamme einrühren, mit Almkäse cremig rühren.
- Die Polenta zu Kugeln portionieren und beiseitestellen.
- Den Nudelteig 3 mm dick ausrollen und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen, jeweils in die Mitte eine Portion Füllung setzen und dann zusammenklappen.
- Den Rand fest andrücken und krendeln, die bereits fertigen Nudeln auf einem bemehlten Blech ablegen.
- In reichlich Salzwasser für ca. 10 Minuten köcheln.
- In der Zwischenzeit die Pilze in Olivenöl goldbraun braten, salzen und pfeffern.
- Mit einem Siebschöpfer die Nudeln gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.
- Mit aufgeschäumter brauner Butter, Pilzen und Schnittlauch servieren.

**TIPP! Um ein Pilz-Aroma in die Füllung zu bekommen, ein wenig getrocknete Steinpilze fein mahlen und in die Polenta-Masse einrühren.**

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten (50 Minuten/10 Minuten Kochzeit)

**Schwierigkeitsgrad:** mittel