

Tici Kaspar

KÄRNTNER KÄSNUDEL MIT TOPFEN-ERDÄPFEL-FÜLLUNG

Zutaten für 8 Portionen:

- 500 g Bio-Weizenmehl, glatt Type 700
- 300 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- Prise Salz
- 500 g speckige Erdäpfel
- Kümmel und Salz zum Kochen
- 1 TL getrocknete Minze
- 1 kleinen Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 kleinen Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Füllung

- 500 g Bröseltopfen
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Olivenöl

zum Anrichten

- braune Butter nach Geschmack
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

- Gewaschene Kartoffeln in reichlich Salzwasser mit Kümmel weich kochen.
- Für den Nudelteig Mehl mit Wasser, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, kurz im Kühlschrank rasten lassen.
- Zwiebeln mit Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten.
- Die Kartoffeln pressen, leicht auskühlen und mit Gewürzen, Kräutern, Zwiebel, Knoblauch und Bröseltopfen gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Masse 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 zusammenklappen.
- Den Rand fest andrücken und krendeln, die bereits fertigen Nudeln auf einem bemehlten Blech ablegen.
- In reichlich Salzwasser für ca. 10 Minuten köcheln.
- Gut abtropfen lassen und mit brauner Butter in einer Pfanne schwenken.
- Mit fein geschnittenen Schnittlauch und brauner Butter servieren.

TIPP! Ich empfehle mindestens diese Mengenangabe zu machen, die Nudeln lassen sich auch sehr gut einfrieren. Ein absolutes "MUSS" ist es, sie kurz im Salzwasser zu überkochen. In der Fachsprache nennt man diesen Vorgang blanchieren! Danach auskühlen und flach auf einem Blech einfrieren, im gefrorenen Zustand kann man sie dann gut einsackerln zum Verstauen im TK-Regal.

Zubereitungszeit: 80 Minuten (10 Minuten Kochzeit der Nudeln)

Schwierigkeitsgrad: mittel