

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

2 Stk. Eier

Mehl (glatt)

Wasser

Salz

250 g Bröseltopfen

Petersilie, gehackt

Pfeffer, frisch gemahlen

40 g Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Die Füllung für diese Art von Strudel kann jederzeit variiert werden.:

**Elisabeth Hörmann**

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Häfenstrudelsuppe

**Zubereitung****Nudelteig**

- Zutaten (für 4 Portionen): 1 Ei, nötiges glattes Mehl, Wasser und Salz
- Aus den Zutaten einen weichen Nudelteig bereiten und rasten lassen.
- Nudelteig dünn ausrollen, die Füllung aufstreichen und einrollen.
- Rolle mit dem Finger einkerbhen, so dass Tascherln entstehen und abschneiden.

**Füllung**

- Zutaten (für 4 Portionen): 250 g bröseliger Topfen, 1 Ei, Salz und fein gehackte Petersilie
- Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren.

**Häfenstrudelsuppe**

- Zutaten (für 4 Portionen): 1 l Wasser, Salz, Pfeffer und 40 g Butter
- Wasser, Salz und Pfeffer kochen.
- Die Tascherln in die Suppe einkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- Vor dem Servieren heiße Butter und gehackte Petersilie zufügen.