



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 Fülle 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 Fülle aufstreichen und einrollen.
- Rolle mit dem Finger einkerben, so dass Tascherln entstehen und abschneiden.

Fülle

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

