

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

anspruchsvoll

**Zutaten:**

500 g	Mehl (universal)
1 Stk.	Ei
250 ml	lauwarmes Wasser
	Salz
2 EL	Öl
400 g	Lachsforellen, geräuchert (Fisch)
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Zitronensaft
500 g	Erdäpfel, gekocht
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	gehackten Dill
1 Stk.	Knoblauchzehe, zerdrückt
	zerlassene Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Mit Tomatenmark oder etwas Saft der Roten Rübe lässt sich der Teig rot einfärben.:

**Roswitha Polessnig**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Kulinarisch unterwegs*

## Fischnuedeln

**Zubereitung****Für den Teig:**

- Mehl, 1-2 Eier, Wasser, Salz und Öl auf einem Brett oder in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten, geschmeidigen, nicht zu festen Teig kneten, mind. 30 Minuten rasten lassen.
- Anschließend den Teig 3 mm dick ausrollen.

**Für die Füllung:**

- Die gekochten Erdäpfel noch warm pressen.
- Lachsforelle mit der Gabel zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Erdäpfel, fein gehackter Petersilie, fein gehacktem Dill und Knoblauch vermengen.
- Nudeln formen und in Salzwasser kochen.
- Aus der Fülle kleine Kugeln formen und in gleichmäßigem Abstand auf den Teig legen. Teig darüber schlagen, rundum festdrücken und Nudeln ausradeln.
- Wer Nudeln nicht krendelt, kann sie so ins kochende Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen.
- Ansonsten krendeln und kochen.
- Mit brauner Butter übergießen und mit Salat servieren.
- Ist auch als besondere Vorspeise bestens geeignet.