

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

Fischnudeln



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

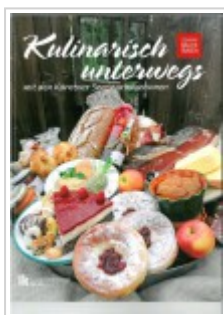
Für den Teig:

- 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 darüberschlagen, 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.

Quellen:



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Landwirtschaftskammer Kärnten:
Kulinarisch unterwegs



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

