

**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  
250 g Bröseltopfen  
300 g Mozzarella  
200 g Paradeiser, gewürfelt  
300 g Erdäpfel, gekocht  
1 Stk. Knoblauchzehe, zerdrückt  
Basilikum  
Oregano

**Mein persönlicher Tipp**

Der Teig kann mit Tomatenmark oder mit etwas Saft der Roten Rübe rot eingefärbt werden.:

**Roswitha Polessnig**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Kulinarisch unterwegs*

## Tomaten Mozzarella Nudeln

**Zubereitung****Für den Teig:**

- Mehl, 1 – 2 Eier, Wasser, Salz, 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:**

- Erdäpfel noch warm pressen.
- Bröseltopfen, Mozzarella, Tomaten, Erdäpfel, Knoblauchzehe, fein gehacktes Basilikum, getrockneter Oregano und Salz vermischen und verkneten.
- Bei sehr wässrigen Tomaten die Menge an Tomaten reduzieren, sonst brechen die Nudeln beim Kochen auf.
- 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.
- Ansonsten krendeln und kochen.