



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

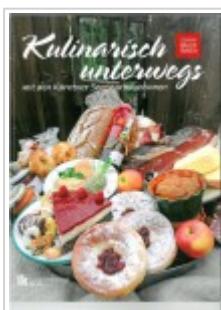
Mein persönlicher Tipp

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



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

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 gleichmäßigm 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.



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
Landwirtschaftsrahmen für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

