

#### 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

## Tomaten Mozzarella Nudeln



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

#### Zubereitung

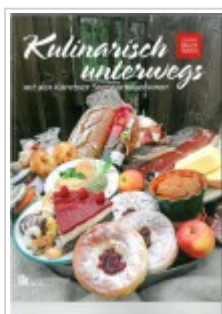
##### Für den Teig:

- 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 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.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Kulinarisch unterwegs*