

**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  
500 g Erdäpfel, gekocht  
1 Stk. fein gehackte Zwiebel  
20 g Butter  
150 g Cremespätzle  
125 g Bröseltopfen  
Knoblauch  
Pfeffer, frisch gemahlen

## Spinatnudeln

**Zubereitung****Für den Teig:**

- Mehl, 1-2 Eier, Salz, Wasser 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.
- Zwiebel in Butter anrösten und mit Spinat und Topfen unter die Erdäpfel rühren.
- Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.
- Aus der Füllung kleine Kugeln formen und in gleichmäßigen 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.

**Mein persönlicher Tipp**

Der Nudelteig kann mit Spinatpüree oder Kürbiskernöl grün gefärbt werden..:

**Roswitha Polessnig**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Kulinatisch unterwegs*



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  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

