

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 Cremespinat
- 125 g Bröseltopfen
- Knoblauch
- Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Der Nudelteig kann mit Spinatpüree oder Kürbiskernöl grün gefärbt werden.



Roswitha Polessnig
Seminarbäuerin in Kärnten

Spinatnudeln



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

Zubereitung

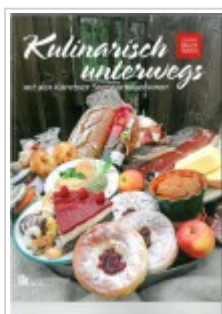
Für den Teig:

- 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 Fülle:

- 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 Fülle kleine Kugeln formen und in gleichmäßigem Abstand auf den Teig legen.
- Teig darüberschlagen, rundum festdrücken und Nudeln ausradeln. Wer Nudeln nicht krenzelt, kann sie so ins kochende Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Kulinarisch unterwegs