



**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

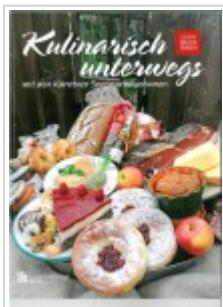
**Mein persönlicher Tipp**

Der Nudelteig kann mit Spinatpüree oder Kürbiskernöl grün gefärbt werden.



**Roswitha Polessnig**  
Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Kulinarisch unterwegs*

## 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 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 gleichmäßigem 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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Europäischer  
Landwirtschaftscode für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete