



| Dauer: /Vlittel | | |
|---|--|--|
| Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch | | |
| Saison: Ganzjährig | | |
| Für: 4 Personen | | |
| Verfasst von: Martina Höfelmaier | | |

Zutaten

Nudelteig

| 500 G | Hartweizengrieß |
|----------|----------------------------------|
| 5 | Eier |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Salz |
| Fülle | |
| 400 G | Frischkäse natur |
| CA. 80 G | gut gereifter Bergkäse, gerieben |

| | Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone |
|---|---------------------------------------|
| | Zitronenthymian oder normaler Thymian |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 | Ei |

Zubereitung

Nudelteig

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen .

Entweder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten oder in der Küchenmaschine mit dem Knethaken bearbeiten.

2. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Fülle

- 1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.
- 2. In einen Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Fertigstellung

1. Den Teig dünn ausrollen.

Entweder mittels Rollholz oder Nudelmaschine.

- 2. Zwei gleich große Teile ausrollen und eine Hälfte mit verschlagenem Ei bestreichen.
- 3. Die Füllung in einem Abstand von ca. 5 cm auf die mit Ei bestrichene Teighälfte aufbringen.
- 4. Das unbestrichene Teigblatt darüberlegen.
- 5. Den Teig in den Zwischenräumen mit einem Messerrücken an das untere Teigblatt anpressen.

Teigblätter zusätzlich rund um die Fülle aneinander drücken!

- **6.** Mit einem Teigrad gleichmäßige Vierecke abschneiden.
- 7. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeltaschen einlegen.
- **8.** Schwach wallend ca. 3-4 Minuten kochen.
- 9. Aus dem Wasser heben und in reichlich Butter schwenken.
- 10. Nach Belieben mit gehobeltem Parmesan, Röstgemüse der Saison oder Pesto servieren.

Isst-Gut-Rezept, Nudel-Tag

Dazu passt ein frischer saisonaler Salat!