

Nudeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Zitronenthymian

1/3 Nudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Hartweizengrieß
5	Eier
2 EL	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

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.

2/3 Frischkäse Zitronenthymian Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Friskäse natur
CA. 80 G	gut gereifter Bergkäse, gerieben
	Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
	Zitronenthymian oder normaler Thymian
	Salz, Pfeffer
1	Ei

Zubereitung

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

Nudeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Zitronenthymian

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zubereitung

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.