Kärntner-Nudeln, Feta-Gemüse-Füllung, Rosmarin-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

4 Eier	25 g Mehl, Type 550	60 g Roggenmehl
60 g Mehl, Type 405	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Füllung:

1 rote Paprika	1 Zucchini	100 g getrock. Öl-Tomaten
50 g schwarze Oliven	1 gelbe Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Fetakäse	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Rosmarinbutter:

100 g Butter	3 Zweige Rosmarin

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	4 Halme Schnittlauch

Für den Nudelteig:
Die Mehle mit Eiern und Salz zu einem Teig vermengen und gut durchkneten. 10 Minuten kalt ruhen lassen.

Für die Füllung:
Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Enden von Zucchini abschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl andünsten. Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken und mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben und Thymianblättchen sowie zerbröselten Feta dazugeben und unterrühren.

Für die Fertigstellung:
Nudelteig dünn ausrollen und Teigbahnen zuschneiden. Mit Füllung belegen, mit zweiter Teigbahn belegen und die Ränder zusammendrücken. In siedendem Salzwasser al dente garen.

Für die Rosmarinbutter:
Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Rosmarinnadeln hacken und mit in die Pfanne geben. Butter damit aromatisieren. Teigtaschen vor dem Servieren in Butter schwenken.

Für die Garnitur:
Parmesan hobeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides über das fertige Gericht streuen.

Alexander Schima am 21. Mai 2024