

Kärntner Nudeln mit Nussbutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ EL neutrales Öl	150 g griffiges Mehl
100 g Weizenmehl, 405	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Füllung:

100 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Schalotte	200 g Hüttenkäse
100 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Minze	$\frac{1}{2}$ TL Kerbel
$\frac{1}{2}$ TL Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Mehl	Salz
------	------

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den Teig:

125 ml lauwarmes Wasser mit allen Ei, Öl, beiden Mehlsorten und Salz in einer Schüssel mischen und auf einer bemehlten Fläche zu einem mittelfesten Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. 15 Minuten in Salzwasser garen, abgießen und dann möglichst lange ausdampfen lassen.

Schalotte abziehen, in feine Stücke schneiden und in Butter andünsten, kalt werden lassen. Minze, Kerbel und Petersilie fein schneiden. Alle Zutaten mit dem Hüttenkäse vermischen. Kartoffeln stampfen oder pressen und ebenfalls zugeben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Teig nach der Ruhezeit erneut durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Kreise ausstechen. Die Teigkreise wie bei einem Pizzateig in der Hand dehnen und größer ziehen. Dann mithilfe von zwei Teelöffeln mittig etwas Füllung platzieren. Unbedingt darauf achten, dass der Rand sauber ist und keine Füllung herausquillt. Nun die eine Hälfte auf die andere legen, den Rand gut zusammendrücken, Finger bemehlen und schließlich mit zwei Fingern den Teigrand krendeln.

Nudeln im Salzwasser 5-10 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Nussbutter:

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen. Dabei ständig rühren, damit das Eiweiß nicht am Topfboden verbrennt. Die Butter sollte dann klar und braun werden. Zur Seite stellen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. In feine Röllchen schneiden und als Garnitur verwenden.

Sabrina Gerres am 25. Februar 2026