

Käsnudel leicht gemacht

zubereitet von Florentina Klampferer
für 25 – 30 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Universalmehl (+ etwas mehr für die Arbeitsfläche)
4 Eier (M)
60 g lauwarmes Wasser
Gute Prise Salz
2 EL Olivenöl

Für die Fülle:

0,4 kg mehliges Kartoffeln
1 große rote Zwiebel
180 g grober Topfen
180 g feiner Topfen
1 gehäufte EL getrocknete Nudelminze (Grüne Minze)
1 Handvoll Schnittlauch

Zubereitung:

Für den Teig: alle Zutaten solange mit der Küchenmaschine oder mit der Hand kneten, bis ein seidiger/glatte Teig entsteht. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

TIPP: Am besten jedoch über Nacht, so erhält der Teig die perfekte Konsistenz.

Für die Fülle: Kartoffeln kochen, bis diese weich sind. Heiß schälen, grob zerstampfen und auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

TIPP: Am besten jedoch abgedeckt über Nacht, so ist der Geschmack noch intensiver. Am nächsten Tag nochmals abschmecken und bei Bedarf nachsalzen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig mit einem Nudelwalker relativ dünn ausrollen oder durch die Nudelmaschine lassen. Aus dem Topfen Baalan (Kugeln) formen. Den Teig mit einem passenden Glas ausstechen. Topfenkugeln in die Mitte setzen, Teig oben zusammenfassen und rundherum festdrücken (Halbkreis). Rundum mit dem Daumen krendln.

Für ca. 9-10 Minuten im gesalzenen, siedenden Wasser kochen. (Je nach Größe) In Butter schwenken und mit grünem Salat genießen.

TIPP: Sollte Teig übrig bleiben: zu anderen Nudeln weiterverarbeiten oder eine Reibteigsuppe machen. Sollte zu viel Fülle übrig bleiben, gleich vernaschen oder mit einem EL Creme Fraiche und/oder Sauerrahm verfeinern und als Aufstrich für das nächste Brot genießen.