

Rezeptvorschlag

Pfarrkindergarten Herz Jesu Welzenegg, Afritschstraße 76
9020 Klagenfurt a. Ws.



Bärlauch Nudeln

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
1 Ei
8 EL Wasser
2 EL Rapsöl
Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und rasten lassen.

Zutaten für die Fülle:

500 g Kartoffeln
500 g Topfen
einen Bund Bärlauch
Salz

Zubereitung:

Gekochte und geschälte Kartoffeln pressen. Den Topfen und die übrigen Zutaten dazu geben, durchkneten und die Masse zu kleinen Kugeln formen. Den Teig ausrollen und mit den Kugeln belegen. Nudeln formen und ausstechen. Im Salzwasser ca. 10 Min. wallen lassen, herausnehmen und mit Butter und Schnittlauch servieren.

