

Kärntner Nudeln

Für zwei Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	200 g Rucola	200 g Löwenzahn
500 g griffiges Mehl	250 g Bröseltopfen	20 ml Weißweinessig
2 EL braune Minze	5 TL Grammelschmalz	2 TL Butter
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin kochen. Das Mehl mit etwas Salz vermischen und als Haufen auf das Arbeitsbrett legen. Eine Mulde in die Mitte des Mehlhaufens machen und dort ein paar Tropfen Öl und lauwarmes Wasser hineingeben. Den Teig ordentlich vermengen und kneten, dabei immer wieder etwas warmes Wasser dazugeben. Von dem fertigen Teig etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben herunter schneiden und mit der Hand zu Kugeln formen. Die einzelnen Kugeln mit etwas Mehl bestäuben und zu circa zwölf Zentimeter großen und fünf Millimeter dicken Scheiben formen. Die Kartoffeln abgießen und anschließend schälen und mit Hilfe der Kartoffelpresse pürieren. Ein paar Kartoffeln für den Salat beiseitelegen. Die Minze waschen und klein schneiden. Die Minze und den Bröseltopfen zu den pürierten Kartoffeln dazugeben und alles gut vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen. Die Kartoffelmasse auf den Teigscheiben verteilen und diese anschließend mit der Hand zusammenklappen und gut an den Rändern zudrücken. Anschließend die Nudeln für circa zehn Minuten in den Topf geben und kochen lassen. Für den Salat den Rucola und den Löwenzahn waschen, trocken schleudern und die unteren Stiele abschneiden. Aus etwas Sonnenblumenöl, Weißweinessig und Salz eine Salatsauce herstellen. Die zur Seite gestellten Kartoffeln in Würfel schneiden und unter den Rucola und den Löwenzahn heben. Den Salat mit der Sauce vermengen. In einer Pfanne das Grammelschmalz erhitzen und schmelzen. Die Nudeln abgießen. Die Nudeln auf einem Teller anrichten und das flüssige Grammelschmalz darüber geben. Anschließend servieren.

Karlheinz Schwarz am 04. Februar 2013