

Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

Für 2 Personen

150 g Mehl	6 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	30 g Hartweizenmehl
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Blattpetersilie
150 g Frischkäse	schwarzer Pfeffer	8 Salbeiblätter
1 EL Butter		

Für den Teig Mehl auf einem Holzbrett häufen, in der Mitte ein Loch freischieben, drei Eigelb und ein Ei hineingeben, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten, festen Teig verkneten. Gut ist erst weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich ankneten und anschließend soviel Mehl zugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit Hartweizenmehl bestäuben, mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz auf einer möglichst ebenen Fläche ausrollen und in circa 10 cm breite Bahnen schneiden. Für die Füllung Kerbel, Basilikum, Blattpetersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Den Käse mit einem Tuch gut auspressen, mit den Kräutern und drei Eigelb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) runde Scheiben ausstechen, auf die eine Hälfte etwas Füllung geben, die andere Hälfte darüber schlagen und an den Rändern gut fest drücken. Die gefüllten Nudelteigtaschen in kochendem Salzwasser circa 3 Minuten garen. Die Salbeiblätter in einer Pfanne mit Butter braten und mit der Butter über die Nudeltaschen.

Tipp: Ist der Teig sehr mehlig oder trocken, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und dann fest zusammenpressen.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Mai 2008