

# Gewürzmöhren-Nudeltaschen mit Safran-Butter

## Für 4 Personen:

### Für den Nudelteig:

100 g Weizenmehl (405)      100 g Hartweizenmehl      0,25 TL Salz  
1 Ei                              100 ml Wasser

### Für die Füllung:

1 rote Zwiebel                      1 kg Möhren                      1 Zwiebel  
0,5 Bund Suppengemüse      Salz                              1 TL Pfefferkörner  
1 Lorbeerblätter                  2 EL Olivenöl                  gemahlener Kardamom  
gemahlener Kreuzkümmel      Chilipulver                      Zucker  
Pfeffer                              3 Lauchzwiebeln              50 g Butter  
100 g kalte Butter              1 Msp. Safranfäden

Weizen- und Hartweizenmehl sowie Salz in einer Rührschüssel mischen.

Ei und ca. 100 ml Wasser zugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Pastateig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch einige Tropfen Wasser unterkneten, ist er zu weich, noch etwas Hartweizenmehl unterkneten.

Den Teig zu einer glatten Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen.

Währenddessen für die Füllung die rote Zwiebel schälen und würfeln.

Möhren putzen, waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Brühe die übrige Zwiebel halbieren, auf den Schnittflächen in einem Topf ohne zusätzliches Fett kräftig anrösten.

Suppengemüse putzen und würfeln, mit Putzabschnitten der Möhren und Zwiebel, etwas Salz, Pfefferkörnern und Lorbeer in den Topf zu den Zwiebelhälften geben. Etwa 600 ml Wasser angießen, aufkochen. Bei schwacher Hitze zu einer Brühe köcheln lassen.

Inzwischen für die Füllung die Zwiebelwürfel im heißen Olivenöl in einem Topf andünsten. Kardamom, Kreuzkümmel und Chili zugeben und kurz mit andünsten.

Möhrenstücke zugeben und mit Salz und Zucker würzen. Etwa 2-3 EL von der köchelnden Gemüsebrühe dazugeben. Die Möhren bei schwacher Hitze zugedeckt weich dünsten.

Gedünstete Möhren in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Kochflüssigkeit dabei auffangen.

Etwa die Hälfte der Möhren fein pürieren. Das Möhren-Püree mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Gewürzen nach Belieben abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Das Möhrenpüree in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben.

Den Teig portionsweise mithilfe einer Nudelmaschine zu langen dünnen Bahnen ausrollen.

Das Möhrenpüree in kleinen Häufchen mit jeweils etwas Abstand zueinander auf dem Teig verteilen. Die Teigränder mit kaltem Wasser bestreichen. Teig über die Möhrenfüllung klappen. Teigränder und zwischen den Füllungen fest andrücken. Aus den Nudelbahnen Täschchen ausschneiden.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeltäschchen darin portionsweise bei sacht köchelndem Wasser garen.

Herausnehmen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Lauchzwiebeln darin kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Topf etwas Butter erhitzen, restliche gedünstete Möhrenstückchen darin warm schwenken, abschmecken.

Kalte Butter in kleine Würfel schneiden.

Safranfäden fein mörsern und mit 100 ml von der heißen Gemüsebrühe und dem aufgefangenen Möhrenkochfond in einem kleinen Topf aufkochen.

Topf dann von der Kochstelle ziehen und die übrige kalte Butter nach und nach unter die Safranbrühe mixen. Die Safranbutter abschmecken.

Nudeltäschchen, Lauchzwiebeln und Möhrenstückchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Safranbutter überträufeln und alles sofort servieren.

Extra-Tipp: Übrige Brühe passieren und für ein anderes Gericht verwenden oder abgekühlt einfrieren.

Jacqueline Amirfallah am 07. Oktober 2020