Nah&Frisch



www.badischler.at Professional

# Schnelle Topfennudeln mit brauner Butter & Schnittlauch

Hauptspeise Eier Hausmannskost Kinder Schnelle Küche

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●○○○

Die Butter schmelzen. Den Käse fein reiben. Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Etwas Schnittlauch für die Garnitur zur Seite stellen. Den Topfen mit den Eiern, der geschmolzenen Butter, dem gehackten Schnittlauch, dem Mehl, Salz und Pfeffer verkneten. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In 1,5 cm breite Stücke schneiden und diese zu verkneten. Verkneten und zu fingerbreiten Nudeln mit spitzen Enden formen. Diese in siedendem Wasser fünf Minuten köcheln lassen. 75 g Butter schmelzen, die Topfennudeln in der Butter anbraten. Mit reichlich Schnittlauch und der geschmolzenen Butter servieren.

## Zutaten

- 250 g Topfen
- 100 g würziger Käse
- 230 g Mehl
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Bad Ischler 7 Kräuter Salz
- Pfeffer
- 75 g Butter