Nah&Frisch



salinen Professional

7 Kräuter Topfennudeln

Hauptspeise Hausmannskost Österreichisch Vegetarisch

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, BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz BIO und Pfeffer verkneten. Den geriebenen Käse
unterheben. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer Rolle formen. In 1,5 cm breite Stücke schneiden und diese zu fingerbreiten Nudeln mit spitzen Enden formen. Die Nudeln in siedendem Salzwasser 5 Minuten köcheln lassen. 75 g Butter schmelzen, die Topfennudeln in der Butter anbraten.
Mit reichlich Schnittlauch und der geschmolzenen Butter servieren.

Zutaten

- 75 g Butter für die Topfennudeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Eier + 2 Eigelb
- 250 g Topfen
- 100 g geriebener Käse
- 230 g Mehl
- BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz BIO
- Pfeffer
- 50 g Butter zum Anbraten