

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