Zutaten für 5 Personen als Hauptspeise:

Der Nudelteig:

100 g Dinkelvollkornmehl

100 g Bioweizenmehl, glatt 1 St. Goggei – Freilandei

1 EL Olivenöl

ca.60ml lauwarmes Wasser

Salz

Die Fülle:

250 g mehlige Kartoffel, gekocht

20 g Olivenöl, raffiniert

20 g Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 EL Topfen

2 EL Sauerrahm

2 EL Schnittlauch, fein geschnitten Salz, Frisch gemahlener Pfeffer und Muskat

Zur Verarbeitung:

1 Goggei mit etwas lauwarmen Wasser verquirlt.

Zum Garziehen lassen:

Salzwasser

Zur Vollendung:

Brauner Butter und frischgeriebener Bergkäse

Herstellung:

- 1. Nudelteig herstellen, in Klarsichtfolie einpacken und mind. 25 Minuten rasten lassen.
- 2. Die noch warmen Kartoffeln passieren und auskühlen.
- 3. Zwiebel in Öl gold-gelb anrösten und mit den
- 4. Kartoffeln, Topfen, Sauerrahm, Schnittlauch vermengen und gut abschmecken.
- 5. Den Nudelteig (Nudelmaschine) ca. auf 1,5 mm ausrollen und ca. 8 cm große Kreise ausstechen.



- 6. Großzügig mit der Fülle befüllen, den Rand mit dem verquirltem Goggei zur Hälfte bestreich, zusammen falten drücken und mit einer Gabel leicht zusammendrücken.
- 7. In Salzwasser ca. 2 -3 Minuten al dente garen.
- 8. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen auf vorgewärmte Teller anrichten und mit geriebenen Käse und brauner Butter vollenden.

