

Odenwälder Lamm-Nudeltaschen

vom Gasthof „Bergfriede“

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

250 Gramm Mehl, 4 Eier, etwas Wasser

Für die Füllung:

300 gr. Lammfleisch (alternativ kann man auch Schweine- oder Rindfleisch nehmen), eine mittlere Zwiebel, 100 gr. frische Champignons, etwas Bärlauch, Salz, Pfeffer, 3 Eigelb

Für die Soße:

5 – 6 frische Tomaten, eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe, Kräuter nach belieben, Salz, Pfeffer, Creme Fraiche, Olivenöl

Zubereitung:

Füllung: Fleisch, Zwiebeln und Champignons ganz fein würfeln mit Bärlauch und Eigelb vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeltaschen: einen Nudelteig aus Mehl, Eigelb und Wasser kneten. Den Teig dünn ausrollen, mit einer Tasse runde Teigplatten ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte geben. Teigrand mit Eigelb bestreichen. Mit einer zweiter Teigplatte abdecken und Rand festdrücken. Nudeltaschen in reichlich Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und im Sieb abtropfen lassen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Nudeltaschen darin kurz anbraten.

Soße: Die Tomaten vierteln, mit einem Messer die Kerne entfernen und enthäuten, dann Tomaten, Zwiebel und Knoblauch klein würfeln. Das Öl wird in einer Pfanne erhitzt, dann schwitzt man die Zwiebelstücke an, bis sie glasig werden. Jetzt kann man Tomaten und Knoblauch hinzugeben. Das Ganze lässt man bei niedriger Temperatur ca. 30 Minuten köcheln, bis die Zutaten zu einer Art Püree werden – ev. noch durch ein Sieb drücken. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit Creme Fraiche verfeinern. Die Nudeltaschen auf dem Teller anrichten, mit der Soße übergießen und auf Wunsch Kräuter darüberstreuen. Guten Appetit