

Steinpilz-Nudeltaschen mit Apfel-Zwiebel-Schmelze

vom Hotel-Landgasthof „Waldschlößchen“

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, 60 g Grieß, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Sonnenblumenöl, 3 Eier

Für die Füllung:

1 Eßlöffel Sonnenblumenöl, 1 Eßlöffel Zwiebelwürfelchen, ½ Teelöffel Zucker, 260 gr. gewaschene, geputzte Steinpilze, 1 Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle, 30 g gehackte Walnüsse, ½ Teelöffel Rosmarinnadeln, 1 Eßlöffel Petersilie, ½ Eßlöffel Walnußöl

Für die Schmelze:

1 säuerlicher Apfel (Boskop), 2 Eßlöffel Zwiebelwürfelchen, 3 Eßlöffel Semmelbrösel, 100 gr. Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Grieß, Salz, Eier und Öl gut miteinander verkneten, ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten:

Die Steinpilze in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln in Sonnenblumenöl hell anbraten, Steinpilze zugeben, würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker. Kleingeschnittene Rosmarinnadeln, gehackte Walnüsse und Petersilie zugeben. Zur Geschmacksverfeinerung Walnußöl unterrühren. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig auf einer gemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen (ca. 1 mm), rund ausstechen (ca. 10 cm im Durchmesser). Die Steinpilzfüllung eßlöffelgroß auf die Teigkreise verteilen, dabei den Rand ca. 1 cm breit freilassen. Den Rand mit etwas Wasser anfeuchten. zur Halbmondform zusammenklappen und mit einer Gabel oder einer Teigpresse die Ränder gut verschließen. In siedendem Salzwasser ca. 10-15 Min. garziehen lassen.

Für die Schmelze die Äpfel und Zwiebeln fein schneiden. Butter zerlaufen lassen und die Zwiebel darin glasig dünsten, die Äpfel zugeben, kurz durchziehen lassen, mit den Semmelbröseln etwas Bindung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeltaschen auf Teller anrichten, mit der Schmelze übergießen.
Guten Appetit.