

Gefüllte Odenwälder Käsnudeln

vom Hotel-Landgasthof „Waldschlößchen“

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, 2 Eier, 60 ml lauwarmes Wasser, 1 Esslöffel Öl gutes Speiseöl, Salz

Für die Füllung:

150 g Hüttenthaler Schichtkäse, 50 g Hüttenthaler Frühstückskäse, gehackte Petersilie und Schnittlauch, Kümmel, Kresse, 1 Messerspitze Natron, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Teig

Das Mehl kranzförmig auf ein Brett geben und salzen. Die Eier mit lauwarmen Wasser und dem Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes gießen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung

Den Frühstückskäse in kleine Stücke schneiden, mit dem Schichtkäse und den übrigen Zutaten vermischen.

Verarbeitung

Den Teig dünn ausrollen, einem runden Ausstecher (ca. 7 cm) Blätter ausstechen.

Die Füllung mit einem Löffel oder einem Spritzsack in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfallen – die Ränder dabei andrücken.

Die Nudeln dann in Salzwasser ca. 4 – 5 Minuten kochen.

Serviervorschlag

Mit frischen, in Butter gebratenen Pilzen servieren.

Guten Appetit.