

Nudeltaschen mit Joghurt bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 100 gr Hartweizen Grieß, 2 Eier, 2 Esslöffel Öl, 150 gr Doppelrahm - Frischkäse, 30 gr Hartkäse, 4 Esslöffel frische Kräuter, 2 Esslöffel Semmelbrösel, 30 gr Sonnenblumenkerne, 1 Ei +Eigelb, 400 gr Sahnejoghurt, 4 Esslöffel Mineralwasser, 4 Knoblauchzehen, 125 gr Butter, 1 Packung Cocktailtomaten, 2 Prisen Paprikapulver, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Für den Teig das Mehl mit dem Grieß, 2 Eiern, 8 El warmem Wasser (etwas mehr wenn der Teig von Hand ausgerollt werden soll), Salz und Öl mischen, zu einem elastischen Teig kneten. In Folie wickeln und mind. 30 Minuten ruhen lassen.

Hartkäse reiben.

Sonnenblumenkerne hacken.

Tomaten halbieren.

Die Zubereitung:

1 Ei trennen. Frischkäse, Hartkäse, die gehackten Sonnenblumenkerne und die Kräuter mit 1 Ei und 1 Eigelb und den Semmelbrösel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, quellen lassen.

Inzwischen den Teig mit der Nudelmaschine (oder dem Nudelholz) zu dünnen Streifen ausrollen. Mit einem Teigrädchen etwa 5 X 5 cm große Quadrate ausschneiden, jeweils 1/2 Tl. Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu dreieckigen Taschen falten, Ränder fest zusammendrücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin etwa 12 Min. garen. Inzwischen den Joghurt mit dem Mineralwasser , Salz und Pfeffer verrühren.

Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Zu dem Joghurt geben.

Die Butter erhitzen, die Tomaten zu Butter geben und dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Nudeltaschen in einem Sieb abtropfen lassen und auf Tellern anrichten, mit Joghurt übergießen und die Tomatenbutter darüber träufeln.