

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Sabrina Gerres

Kärntner Nudeln mit Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 ½ EL neutrales Öl
 150 g griffiges Mehl
 100 g Weizenmehl, Type 405
 ½ TL Salz

125 ml lauwarmes Wasser mit allen Ei, Öl, beiden Mehlsorten und Salz in einer Schüssel mischen und auf einer bemehlten Fläche zu einem mittelfesten Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

100 g mehligkochende Kartoffeln
 ½ Schalotte
 200 g Hüttenkäse
 100 g Butter
 ½ TL frische Nudelminze, alternative
 Minze
 ½ TL frischer Kerbel
 ½ TL frische Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Ca. 15 Minuten in Salzwasser garen, abgießen und dann möglichst lange ausdampfen lassen.

Schalotte abziehen, in feine Stücke schneiden und in Butter andünsten, kalt werden lassen. Minze, Kerbel und Petersilie fein schneiden. Alle Zutaten mit dem Hüttenkäse vermischen. Kartoffeln stampfen oder pressen und ebenfalls zugeben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle

Teig nach der Ruhezeit erneut durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Kreise ausstechen. Die Teigkreise wie bei einem Pizzateig in der Hand dehnen und größer ziehen. Dann mithilfe von zwei Teelöffeln mittig etwas Füllung platzieren. Unbedingt darauf achten, dass der Rand sauber ist und keine Füllung herausquillt. Nun die eine Hälfte auf die andere legen, den Rand gut zusammendrücken, Finger bemehlen und schließlich mit zwei Fingern den Teigrand „krendeln“.

Nudeln im Salzwasser 5-10 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen. Dabei ständig rühren, damit das Eiweiß nicht am Topfboden verbrennt. Die Butter sollte dann klar und braun werden. Zur Seite stellen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. In feine Röllchen schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.