

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2024** ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Alexander Schima

**Kärntner Nudeln mit Feta-Gemüse-Füllung und
Rosmarinbutter**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

4 Eier
 25 g Mehl, Type 550
 60 g Roggenmehl
 60 g Mehl, Type 405
 ½ TL Salz

Die Mehle mit Eiern und Salz zu einem Teig vermengen und gut durchkneten. 10 Minuten kalt ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 rote Paprika
 1 Zucchini
 100 g getrocknete Tomaten, in Öl
 50 g schwarze Oliven, ohne Stein
 1 gelbe Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Fetakäse
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Enden von Zucchini abschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl andünsten. Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken und mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine Schüssel geben und Thymianblättchen sowie zerbröselten Feta dazugeben und unterrühren.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig dünn ausrollen und Teigbahnen zuschneiden. Mit Füllung belegen, mit zweiter Teigbahn belegen und die Ränder zusammendrücken. In siedendem Salzwasser al dente garen.

Für die Rosmarinbutter:

100 g Butter
 3 Zweige Rosmarin

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Rosmarinnadeln hacken und mit in die Pfanne geben. Butter damit aromatisieren. Teigtaschen vor dem Servieren in Butter schwenken.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan
 4 Halme Schnittlauch

Parmesan hobeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides über das fertige Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.