

Rote - Rüben - Nudeln

Kategorien: Nudeln, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--|
| | | Nudelteig (siehe Kasnudeln mit Topfen-Semmelschnitten-Fülle) |
| 500 | Gramm | Bröseltopfen (ausgepresster Topfen) |
| 250 | Gramm | Rüben (rot) |
| 4 | Essl. | Honig |
| 120 | Gramm | Mohn (gemahlen) |
| | | Salz |
| 100 | Gramm | Butter (zum Übergießen) |
| 80 | Gramm | Rüben (rot unf fein geschnitten als Garnitur) |
| | | Öl (zum Frittieren) |
| | | Honig (zum Beträufeln) |
| | | Portionen: 4 |
| | | Kochdauer: mehr als 60 Minuten |

Anleitung:

Nudelteig wie im Grundrezept beschrieben zubereiten und rasten lassen. Die Roten Rüben in heißem Wasser kochen, schälen und fein raspeln. Den Topfen dazumischen, nur wenig salzen. Honig sowie gemahlene Mohn dazugeben und zu einer Masse vermengen. Aus dieser kleine, etwa 50 g schwere Kugeln formen und wie im Grundrezept beschrieben mit Teig umhüllen und zu halbmondförmigen Täschchen verarbeiten.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln einlegen und wallend ca. 15 Minuten lang kochen. Währenddessen die rohen, feinnudelig geschnittenen Roten Rüben in heißem Öl frittieren. Herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die fertig gekochten Nudeln ebenfalls herausheben, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Butter hellbraun schmelzen lassen und über die Nudeln gießen. Mit den frittierten Rübenstreifen garnieren. Mit etwas Honig beträufeln.