

Kärntner Spargelnudeln mit brauner Butter

Die Kärntner Spargelnudeln mit brauner Butter enthalten eine leckere Füllung. Das Rezept eignet sich gut als Beilage zu leichten Fleischgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|--------|---|
| 300 g | Mehl (griffig) |
| 2 TL | Salz |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Ei (zum Bestreichen) |
| 80 g | Butter (zum Übergießen) |
| 90 g | Parmesan |
| 50 g | Mehl (für die Arbeitsfläche) |

Für die Fülle

| | |
|---------|-------------------------|
| 500 g | Spargel |
| 100 g | Erdäpfel |
| 50 ml | Olivenöl |
| 90 g | Semmelbrösel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Petersilie |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für **Kärntner Spargelnudeln** mit brauner Butter Mehl, Eier, Salz und etwas Wasser zu einem mittelfesten Teig verrühren. Zu einem Laib formen und mit Klarsichtfolie abgedeckt etwas ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Olivenöl erhitzen und die Semmelbrösel darin anrösten. Knoblauch schälen und zerdrücken, Spargel in kleine Stücke schneiden. Semmelbrösel vom Herd nehmen und mit Knoblauch, Spargel und Petersilie mischen. Eidotter dazugeben und mit den Erdäpfeln vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eine Hälfte mit dem verquirltem Ei einpinseln. Die Spargel-Füllung in kleine, etwa nussgroße Häufchen auf den Teig setzen und die andere Teighälfte darüber klappen.
4. Halbmondförmige Nudeln ausstechen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Die Nudeln in reichlich Salzwasser 10-12 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern verteilen.
5. Butter zerlassen und leicht gebräunt darüber gießen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Tipp

Damit der Knoblauch bei den Kärntner Spargelnudeln mit brauner Butter nicht zu dominant wird, vorher kurz in heißem Wasser blanchieren.