

# Nudeltaschen mit Kartoffel-Käse-Füllung und Salbei-Butter

*Für 4 Personen*

## **Für den Nudelteig:**

250 g	Nudelmehl (z.B. Wiener Grießler)
	Salz
3	Eier (Größe L)
1 EL	Olivenöl

## **Für die Füllung:**

400g	Kartoffeln, mehlig kochend
80g	Raskäse oder Bergkäse
100g	Blauschimmelkäse
1 Prise	Muskat
	Salz
	weißer Pfeffer
½ Bund	Salbei
100g	Butter

Für den Teig Mehl und ½ Teelöffel Salz in eine Küchenmaschine geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Ein Ei trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Die restlichen Eier, das Eigelb und einen Esslöffel Olivenöl in die Mulde geben und ca. 10 Minuten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Für die Füllung die ungeschälten Kartoffeln rundum mit einer Gabel einstechen, in Salz wälzen und auf einem Blech im Ofen ca. eine Stunde weich garen. Etwas abkühlen lassen, halbieren und die Kartoffeln aus der Schale herauskratzen. In eine Schüssel geben, Raskäse/Bergkäse und Blauschimmelkäse dazugeben und mit Muskat, wenig Salz und Pfeffer würzen.

Den Nudelteig halbieren und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Auf eine Teigplatte je zwölf walnussgroße Häufchen der Kartoffelmasse geben. Die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen und die zweite Teigplatte vorsichtig darauf setzen.

Die Zwischenräume kräftig andrücken (am besten mit dem Stiel des Nudelholzes), die Luft herausdrücken. Mit einem Teigrädchen in rechteckige Stücke schneiden. Die Nudeltaschen in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser geben, zwei Minuten leicht kochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Nudeltaschen 5 Minuten ziehen lassen.

Den Salbei waschen, trocken tupfen. Die Butter erhitzen, den Salbei kurz darin schwenken. Die Nudeltaschen in der Salbeibutter schwänken.

Etwas gehobelten Käse über die Nudeltaschen streuen.