



KLIMA KOCHEBUCHE

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Bunte Nudeltaschen mit verschiedenen Füllungen und geschmolzenen Kirschparadeisern

Rezept von Angela Hirmann und Ernst Michael Preininger aus dem „Gaumenkino“



Zutaten

Für die Nudeltaschen:

300 g Mehl
150–200 ml Mineralwasser
75 g Butter
1 Handvoll Salbeiblätter
2 EL Öl
1 TL Salz

Für die Färbungen:

2 TL Paprikapulver
2 TL Spinatpüree

Für die Erdäpfel-Rote Rüben-Fülle:

250 g mehliges Erdäpfel
250 g geriebene, gekochte Rote Rübe
1 Stange Jungzwiebel

1 EL Minze
abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
Salz, Pfeffer

Für die Topfen-Zitronen-Kräuter-Fülle:

350 g Topfen
2 Handvoll frische Kräuter (Petersilie,
Schnittlauch, Minze, Rosmarin,
Thymian, Kerbel, Oregano...)
2 EL geriebener Hartkäse
abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
Salz, Pfeffer

Für die geschmolzenen Kirschparadeiser:

250 g Kirschparadeiser
2 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Zubereitung

Nudeltaschen: Jeweils die Hälfte der Zutaten mit dem jeweiligen Färbemittel rasch zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten und diesen bis zur Weiterverwendung zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit die Füllungen zubereiten.

Nach dem Zubereiten der Füllungen immer ein kleines Teigstück abreißen, oval ausformen, einen Klecks Fülle in die Mitte geben und Teigränder durch Andrücken verschließen. Man kann die Ränder auch krendeln oder einfach mit einer Gabel ein Muster hineindrücken. Bis zum Kochen auf einem gut bemehlten Backblech oder Brett zwischenlagern.

Anschließend die Nudeltaschen in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, abtropfen lassen und in zerlassener Butter knusprig anbraten, mit frischem Salbei, Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfel-Rote Rüben-Füllung: Erdäpfel kochen, schälen, auskühlen lassen und grob reiben. Jungzwiebel und Minze fein hacken. Alle Zutaten vermengen und gut abschmecken.

Topfen-Zitronen-Käuter-Füllung: Kräuter fein hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Geschmolzene Kirschparadeiser: Kirschparadeiser waschen und das Grün entfernen. Je nach Größe der Länge nach halbieren oder ganz lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paradeiser darin anbraten und durch den austretenden Fruchtsaft schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Bei der Auswahl der Füllungen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Hier kann je nach Lust und Laune und auch nach Jahreszeit variiert werden: Auch Fisch, Fleisch oder gehackter Schinken eignen sich hervorragend!

Sollte die Fülle einmal zu feucht werden, kann man sie mit Semmelbröseln oder Haferflocken binden.



Menge

Zutaten für **4-6 Personen**

CO₂-Fußabdruck



360 g Co₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.



479 g Co₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Speisen und herkömmlichen Geräten.