



### Nudeltascherl mit Kürbisfülle

#### Zutaten für Nudelteig:

100 g glattes Mehl  
130 g griffiges Mehl  
5 Dotter  
2 EL Olivenöl  
Salz

#### Zubereitung:

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und rasten lassen.

#### Zutaten für Fülle:

200 g Hokkaido-Kürbispüree  
1/2 Zwiebel  
100 g gepresste und gekochte mehligte Erdäpfel  
50 g Räucherschafkäse  
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter und Petersilie

#### Zubereitung:

Hokkaido weich dünsten, passieren und in einem Küchentuch ausdrücken.  
Feingeschnittene Zwiebeln in Butter ohne Farbe mit Petersilie anschwitzen.  
Alle Zutaten vermengen und würzen.

#### Zubereitung der Nudeltascherln:

Teig ca. 3 mm dick ausrollen, Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen.  
Ein Kaffeelöffel Fülle auf den Teigkreis geben, zusammenklappen und die Tascherln verschließen durch „krendeln“. Fertige Nudeltascherln in kochendes Salzwasser legen, entnehmen sobald diese auf der Oberfläche schwimmen.