

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Kletzennudeln mit Honigbutter

**1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

---



### Zutaten für 4-6 Personen

Für den Nudelteig: 400 g glattes Mehl, 1 EL Olivenöl, 1 Ei, 100 ml Wasser, Salz.

Für die Fülle: 500 g Kletzen, etwas Honig, Zitronensaft, Vanillezucker, Rum, Zimt; 2 EL Topfen.

Für den Kochfond: Salz, Zucker und Zimtstange.

Für die Honigbutter: 2 EL Teebutter, 1 EL Honig.

Außerdem: Basilikum, Zimt.

### Zubereitung

Für den Teig Mehl, Salz, Ei, Wasser und Olivenöl in einer Schüssel gut vermischen und zu einem glatten, nicht zu festen Teig verkneten (ca. 15 Minuten kneten). Den Teig einige Stunden rasten lassen.

Für die Fülle die Kletzen in Wasser weich kochen und anschließend mit einem Passiergerät oder einem Fleischwolf passieren. Mit den restlichen Zutaten abschmecken. Mit dem Topfen verfeinern und die Masse etwas auflockern.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und Kreise ausstechen. Mit kleinen Kugeln der Fülle belegen und so zusammenklappen, dass die Kugeln bedeckt sind und rundherum noch ein minimaler Teigrand bleibt.

Die Ränder gut zusammendrücken und anschließend krendeln (den Teigrand durch das Zusammendrücken zwischen Daumen und Zeigefinger formen).

Die Kletzennudeln in mit Salz, Zucker und Zimtstange gewürztem Wasser kochen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Honigbutter Butter in einem Topf schmelzen und mit Honig abrühren. Die fertigen Nudeln auf Teller anrichten und mit der Honigbutter übergießen. Mit frisch gemahlenem Zimt und Basilikum dekoriert servieren.