

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Buchweizentascherl mit Bröseltopfen und Salbeibutter

Zutaten

(4 Personen)

- 300 g Buchweizenmehl
- 3 Eier
- 4 cl Leinöl
- 2 Prisen Salz
- 150 g Bröseltopfen
- etwas Minze, geschnitten
- 1 Prise Salz
- Saft von einer halben Zitrone
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 EL Butter
- 1 Hand voll Salbei geschnitten
- Pfeffer

Zubereitung

Buchweizenmehl mit 2 ganzen Eiern, einem Eiweiß (Eigelb aufheben für später), Leinöl und Salz zu einem Teig vermischen und gut durchkneten.

Den Bröseltopfen durchdrücken und mit Minze, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Quelle: ORF extra

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und anschließend bei immer kleiner werdenden Stufen mehrmals durch eine Nudelmaschine lassen.

Dann mit einer runden Form Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Mit dem übrig gebliebenen Eigelb bestreichen, mit Bröseln belegen und zu Taschen formen. Dann in Salzwasser kochen.

Butter mit geschnittenem Salbei in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Pfeffern und etwas Nudelwasser begeben.

Die Buchweizentascherl in der aufgeschäumten Salbeibutter schwenken und servieren.