



Gesamtdauer **1 Std. 10 Min.**

60
Min

10
Min

Zubereitung

Kochzeit



MITTEL

Ähnliche Themen

BÄRLAUCH

NÜSSE

BUTTER

TICI KASPAR

FRÜHLINGSKÜCHE

Zutaten

Portionen **- 4 +**

Tascherl:

- **600 g** Kartoffeln mehlig
- **50 g** Butter flüssig
- **2 SPAR Natur*pur** Eidotter
- **Prise** Muskat
- **200 g** Weizenmehl 700

Füllung:

- **60 g** Bärlauch (frisch)
- **40 g** Parmesan gerieben
- **2 EL** Olivenöl
- **1 Handvoll** Pinienkerne geröstet
- **3 EL** Ricotta

Zum Anrichten:

- **50 g** SPAR Natur*pur Bio-Butter
- **1 Handvoll** SPAR Natur*pur Bio-Gartenkresse
- Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Tascherl

- 01 Kartoffeln weich dämpfen oder in reichlich Salzwasser weichkochen. Auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- 02 Mit Butter, Dotter, einer Prise Salz, Muskat und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Füllung

- 01 Für die Füllung, Bärlauch grob schneiden und mit Parmesan, Olivenöl und Pinienkernen zu einem Pesto verarbeiten, mit 2 - 3 EL Ricotta verrühren, salzen, pfeffern.

Festigung

- 01 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, immer wieder mit Mehl bestäuben und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.
- 02 Jeweils in die Mitte 1 EL Füllung setzen und zu einem Halbmond zusammenklappen.
- 03 Den Rand fest andrücken und mit den Zacken einer Gabel nacharbeiten.
- 04 Die Nudeln in reichlich Salzwasser für ca. 8 - 10 Minuten köcheln.
- 05 Dann herausnehmen, gut abtropfen lassen, mit brauner Butter beidseitig goldbraun anbraten und mit Gartenkresse servieren.

