

Gefüllte Nudeln



Zutaten

Für 4 Personen

Teig:

150 g Weizenmehl (550)

150 g Hartweizengries

150 ml Wasser

2 TL Olivenöl

½ TL Salz

Spinatfüllung:

200 g Spinat

1 EL Zitronensaft

100 g Cashewmus

2 EL Hefeflocken

Salz, Pfeffer

Beerenfüllung:

150 g TK Beeren (aufgetaut)

250 ml Traubensaft

1-2 EL Speisestärke

Zubereitung

Teig

Mehl und Gries in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Wasser und Öl in die Mulde geben und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Spinatfüllung

Spinat hacken und in einem Topf mit wenig Wasser bei mittlerer Hitze zerfallen lassen, anschließend Zitronensaft dazugeben. Danach Cashewmus und Hefeflocken unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Traubenfüllung

4 EL Traubensaft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Den restlichen Traubensaft erhitzen und die Speisestärke zum Andicken einrühren. Kurz aufkochen lassen, die Beeren drunter heben und abkühlen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und kreisrunde Nudeln ausstechen. Entweder Spinat- oder Traubenfüllung darauf geben, zusammenklappen, die Ränder mit einer Gabel andrücken und in leicht salzigem Wasser 3-4 Minuten kochen. Die Nudeln sind fertig, wenn sie oben schwimmen.