

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Zupfnudeln Rucola - Waldpilze - Zucchini - Belper Knolle

Zutaten

- 400 g griffiges Weizenmehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 300 g Eigelb = 15 Dotter
- Salz
- 2 TL Olivenöl

- 2 Kräuterseitlinge
- 1 Schalotte
- 1 halbe Zucchini
- 1 Handvoll Rucola
- 1/8 l trockener Weißwein
- 2 EL Parmesan
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- etwas Belper Knolle zum Garnieren



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Seehotel Das Traunsee

Angaben für 4 Personen

Zubereitung

Für den Teig:

Alle Zutaten mischen und in einer Küchenmaschine zu einem festen Nudelteig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Kleine Stücke vom Teig runterzupfen, die Zupfnudeln mit der Hand abstreifen und direkt ins kochende, gesalzene Wasser geben.

Zucchini in grobe Stücke schneiden. Halbierte Seitlinge, Schalotten und Zucchini in etwas Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Nudeln zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und Parmesan untermengen. Kurz vor dem Servieren Rucola einrühren. Teller gefällig anrichten und evtl. mit Belper Knolle und Rucola servieren.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

