



KATSCHBERGER KLIMANUDEL REZEPT



Rezept ergibt etwa 12 Nudeln!

Nudelteig

Weißer Nudel

170 g Weizenmehl
1/3 TL Salz
1 EL Pflanzenöl
85 ml Wasser

Grüner Nudel

170 g Weizenmehl
1/3 TL Salz
1 EL Pflanzenöl
85 ml Wasser
3 EL Spinatpulver + 2 EL Wasser

Schwarzer Nudel

170 g Weizenmehl
1/3 TL Salz
1 EL Pflanzenöl
85 ml Wasser
1 EL Aktivkohle + 2 EL Wasser

Füllung

500 g mehliges Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll frische Kräuter der Wahl
300 g Naturtofu
150 g veganer Joghurt oder Sauerrahm
Etwas Pflanzenbutter
Salz & Pfeffer
Prise Muskat

Weiteres

Nudelholz
Runder Ausstecher mit 7 cm Durchmesser
(z. B. ein Glas)
Bemehltes Arbeitsfläche
Großer Topf
Gutes Olivenöl
Knackiger Salat

Zubereitung

Jeden der drei Nudelteige einzeln zubereiten. Je Teigfarbe alle Zutaten für den **Nudelteig** in einer Schüssel vermengen und mit der Hand oder der Küchenmaschine zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Diesen etwa 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die **Kartoffeln** weich kochen, noch warm schälen und zerstampfen oder mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Für die Füllung die **Zwiebel** schneiden und in etwas **Pflanzenbutter** glasig anschwitzen. Den **Knoblauch** schälen, in zwei Hälften schneiden, den mittleren Strunk entfernen und pressen. Die **frischen Kräuter** so fein wie möglich hacken. Den **Naturtofu** in der Hand zerbröseln und mit den **restlichen Zutaten** für die Füllung vermengen. Mit **Salz, Pfeffer** und etwas frisch geriebenem **Muskat** abschmecken.

Arbeitsfläche und **Nudelholz** mit etwas Mehl bestäuben und den Nudelteig zirka 3mm dick ausrollen und mit ausstechen. Etwa Walnussgroße **Bällchen** aus der Füllung formen und auf die ausgestochenen **Teigplätzchen** verteilen. Den Nudelteig über die Füllung schlagen und an den Enden etwas befeuchten und leicht zusammendrücken. Mit Daumen und Zeigefinger nun den **ornamentartigen Rand krendeln**.

Reichlich **Salzwasser** zum Kochen bringen und die fertigen Katschberger Klimanudeln darin einige Minuten kochen lassen bis sie an der **Oberfläche** zu Schwimmen beginnen. Abseihen und mit gutem **Olivenöl** und einem knackigen **Salat** Anrichten.

Die Katschberger Klimanudeln halten sich tiefgefroren mehrere Monate. So können größere Mengen zubereitet und aufbewahrt werden und man hat immer eine einzigartige Vor- oder Hauptspeise im Haus!

Guten Appetit!



*Krendeln:
Ornamentartiger
Teigrand*

