

Erdäpfelschlutzer mit Pfifferlingen

Zutaten

für den Nudelteig:

400 g feinen Nudelgrieß (oder doppelgriffiges Mehl)

1 Ei, 2 Dotter, 2 EL Olivenöl, etwas Wasser, Salz

für die Fülle:

500 g gekochte Kartoffeln

250 g Topfen, 250 g geriebener Bergkäse

1 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Maizena

für die Sauce:

Pfifferlinge

Olivenöl, Knoblauch, Zwiebel, Kräuter, etwas Rahm



Zubereitung

Zutaten für den Nudelteig zu einem recht festen Teig kneten und 2 Stunden rasten lassen.

Für die Fülle die gekochten Kartoffeln und den Topfen passieren.

Mit den anderen Zutaten vermischen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, ausstechen und mit der Fülle füllen.

Den Rand vor dem Verschließen mit etwas Eiweiß einstreichen, damit er beim Kochen nicht aufgeht.

Die Schlutzer in leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten kochen.

Pfifferlinge in Olivenöl mit etwas Zwiebeln und Knoblauch anbraten.

Mit Kräutern bestreuen und etwas Rahm angießen.

Auf einem Teller anrichten und die Schlutzer darauf geben.

Nach Belieben mit etwas geriebenem Bergkäse bestreuen.