

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 12.08.2019

**Strudelteignudeln mit
Pfefferlingen und Zucchini**

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Teig

250 g Mehl (Type 405)
4 EL Rapsöl
2 Prisen Salz
125 ml Wasser, lauwarm
2 EL Butter

Für die Füllung

500 Schalotten
Salz
Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 Liter Rapsöl

Für das Gemüse

400 g Pfefferlinge
2 Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butterschmalz
1 Bund Petersilie
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für das Topping

50 g Sonnenblumenkerne
50 g Buchweizen
50 g Sesam, (weiß)
50 g Leinsamen



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Für die Füllung Schalotten abziehen und fein schneiden.
4. Rapsöl auf ca. 160 Grad erhitzen.
5. Schalotten darin portionsweise goldgelb rösten.
6. Schalotten herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
7. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und mit Salz und Pfeffer gut würzen.
8. Der Teig sollte, wenn er verarbeitet wird, weich und elastisch sein. Den Teig auf einem

Küchentuch etwa 2-3 mm dick ausrollen. Je nach gewünschter Größe, Rechtecke aus dem Teig schneiden.

9. Jeweils 1 TL der Röst-Schalotten in eine Ecke des Teigrechtecks geben.

10. Dann falten: dafür die Ecke, in der die Füllung liegt umklappen, so dass ein Dreieck in der ersten Hälfte des Rechtecks entsteht. Dann wird das Dreieck nach oben geklappt und noch einmal an der langen Seite schräg nach oben geklappt.

11. Alle Seiten mit den einer Gabel oder mit den Fingern andrücken und anschließend mit einem Messer sauber abschneiden. Aus dem Teig etwa 12 Krapfen formen.

12. Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser etwa 4-5 Minuten kochen lassen.

Herausheben und abtropfen lassen.

13. Für das Topping die Kerne und Samen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Danach herausnehmen und auskühlen lassen.

14. Für das Gemüse Pfifferlinge und Zucchini putzen. Zucchini in feine Würfel schneiden.

15. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenfalls fein würfeln Petersilie fein schneiden.

16. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Pfifferlinge und Zucchini getrennt voneinander braten und anschließend mischen.

17. Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und etwa ein Drittel der Kerne ebenfalls unter das Gemüse mischen.

18. Die abgetropften Nudeln in Butter schwenken und erhitzen.

Mit dem Gemüse, Petersilien-Mix und übrigem Topping anrichten und servieren.