

Kärntner Steinpilz Nudeln

[Hauptspeise](#)[Herbst](#)[Nudelgerichte](#)[Österreichisch](#)[Topfengerichte](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln pressen, die fein geschnittenen Zwiebeln in Butter leicht sautieren, die geschnittenen Steinpilze dazugeben, anlaufen lassen mit den Kartoffeln den geschnittenen Kräutern vermengen und würzen. Zu 12 gleichgroßen Knödel formen, in den ausgerollten ausgestochenen Nudelteig füllen und zusammenklappen.

Nach belieben „krandeln“ oder die Ränder mit einer Gabel eindrücken. In Salzwasser 8 min. köcheln. In zerlaufener gebräunter Kärntnermilch Steinpilzbutter schwenken. Beim Anrichten mit der restlichen Steinpilzbutter übergießen.

Tipp: Mit gehobeltem Mölltaler Almkäse Selektion verleihen Sie den Nudeln einen besonderen Reiz.



ZUTATEN

500 g Nudelteig

400 g geschälte,

gekochte Kartoffeln

400 g frische Steinpilze

50 g Kärntnermilch
Bröseltopfen

50 g Zwiebeln

50 g Junglauch

30 g gehackte Petersilie

Frischer Thymian

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

150 g Kärntnermilch
Steinpilzbutter