

Katschberger Klimanudel

Rezept für ca. 20 Katschberger Klimanudel

Teig:

500 g Mehl glatt
250 ml lauwarmes Wasser
etwas Olivenöl
eine Prise Salz
zusätzlich 2 TL Aktivkohle für schwarze Klimanudel
zusätzlich 150 g passierter Spinat für grüne Klimanudel

Füllung für schwarze Klimanudel:

1 kg Kartoffel gekocht und gepresst
500 g Tofu geräuchert
2 EL veganer Joghurt ungesüßt
2 Zwiebel, fein gewürfelt und goldbraun geröstet
diverse Kräuter (wichtig: Minze) fein gehackt je nach Geschmack
Salz, Pfeffer

Füllung für grüne Klimanudel:

1 kg Kartoffel gekocht und gepresst
500 g Couscous gequollen
2 Zwiebel, fein gewürfelt und goldbraun geröstet
diverse Kräuter (wichtig: Minze) fein gehackt je nach Geschmack
Salz, Pfeffer, Knoblauch je nach Geschmack

Füllung für weiße Klimanudel:

1 kg Kartoffel gekocht und gepresst
1 kg Pilze (Steinpilze, sonstige Pilze frisch aus dem Wald oder Champignons)
2 Zwiebel, fein gewürfelt und goldbraun geröstet
diverse Kräuter (wichtig: Minze) fein gehackt je nach Geschmack
Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch je nach Geschmack





Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit der Küchenmaschine zu einem handfesten Teig verarbeiten, eventuell mit Wasser oder Mehl nachbearbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.

Den Teig in 20 kleine Kugeln teilen. Jede Kugel ausrollen und ca. 2 EL Fülle darauf geben. Den Teig zusammenklappen und die Ränder fest verschließen. Danach den Rand nach Kärntner Art „krendeln“. Die gekrendelten Katschberger Klimanudel in leicht kochendem Salzwasser 12 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Klimanudel auf Blatt- oder Krautsalat anrichten und mit Olivenöl oder veganer Butter beträufeln.



~Guten Appetit!~

