

Zitronenhendl mit Brennesseltaschen

Von: Silvia Kolb, Stainach Zubereitungszeit: 45 min
Portionen: 4

Anleitung Brennesseltaschen

Hartweizengrieß und Salz vermischen und auf ein Brett häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, Eier hineingeben. Eier mit etwas Grieß, Olivenöl und Wasser verquirlen. Mit dem Handballen so lange durchkneten, bis ein glatter, formbarer Teig entsteht. Der Teig ist optimal, wenn er sich vom Holzbrett löst und die Oberfläche glänzt. Zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nudelteig in Form bringen:

Die Teigkugel von der Mitte aus auf einem bemehlten Teigroller ausrollen.

Beim Ausrollen mit der Nudelmaschine die Walzenstärke von Mal zu Mal verringern. Die Teigstreifen leicht bemehlt nebeneinander legen und kurz antrocknen lassen.

Topfen, Prise Salz und die gehackten Brennesselblätter vermengen, Kaffeelöffelgroße Portionen mit entsprechendem Abstand auf einen Teigstreifen geben, mit dem zweiten Streifen bedecken, andrücken, mit dem Teigroller Ravioli ausschneiden und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Anleitung Zitronenhendl

Brüstchen und Haxerl über Nacht mit Zitrone, Olivenöl u. Zitronenthymian beizen. Im Kühlschrank aufbewahren. Hendl in der Pfanne bei starker Hitze mit Olivenöl beidseitig scharf anbraten und im Backrohr bei 180° 10 Minuten lang schmoren lassen. In der Zwischenzeit getrocknete Tomaten fein schneiden und mit Zitronenabrieb verfeinern. Teigtaschen in Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und zusammen mit den getrockneten Tomaten, Zitronenabrieb und etwas Olivenöl in einer leicht erhitzten Pfanne durchschwenken. Hendl aus dem Ofen nehmen. In Tranchen aufschneiden, mit den gefüllten Teigtaschen und den Tomaten anrichten. Als Dekoration empfehle ich frischen Rucola.

Zutaten:

- 250g Nudelgrieß
- 2 Eier
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Wasser
- Salz

- 250g Topfen fein
- 100g Brennesselblätter frisch

Zutaten:

- 4 Hendlbrüstchen
- 4 Hendlhaxerln (ohne Haut)
- 1 Zitrone
- 60g Getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- Zitronenthymian
- Rucola