



GÖLLES

www.goelles.at



Schwierigkeit



Zubereitung: 60 Minuten

NUDEL TEIGTASCHEN

mit Blauschimmelkäse-Füllung und Williamsbirne

1. Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die restlichen Zutaten der Reihe nach hineingeben. Nach und nach das Mehl von außen nach innen einarbeiten und zu einer glatten Masse verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen.
3. Den gekühlten Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Die Fülle mit einem Löffel portionieren und in einem Abstand von ca. 6 cm gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Teig rund um die Fülle mit Ei bestreichen.
4. Anschließend rund ausstechen (ca. 6 cm Durchmesser) und einmal einklappen. Die Teigtaschen am Rand gut andrücken.
5. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem braunen Zucker karamellisieren, mit Birnenbrand ablöschen und mit etwas Butter glasieren.
6. Die Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben und für ca. 10 Min ziehen lassen. Anschließend mit den Birnen gemeinsam anrichten.

Zur Dekoration eignen sich Bittersalate, schwarze Walnüsse oder Walnuskerne.

**FÜR 4
PERSONEN**

Für den Nudelteig:

300 g	Mehl, glatt
200 g	Hartweizengrieß
4 EL	Olivenöl
4	Eier
2 cl	Wasser
1	Ei (zum Bestreichen)

Für die Füllung:

200 g	Blauschimmelkäse
200 g	Frischkäse
50 g	Walnuskerne, gehackt
25 g	Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Für die Birnen:

1	Williamsbirne
20 g	brauner Zucker
1 cl	Gölles Birnenbrand
20 g	Butter