Rezept

Buchweizennudeln mit Pesteda

Ein Rezept von Buchweizennudeln mit Pesteda, am 17.05.2025

Zutaten

300 g	Buchweizenmehl
	Salz
50 g	frisch geriebener Parmesan
200 g	festkochende Kartoffeln
	1/2 EL kleine Salbeiblättchen
	Pfeffer
100 g	Weizenmehl (Type 405)
250 g	Bergkäse (Casera, ersatzweise mittelwürziger Bergkäse)
300 g	Wirsing
2	Knoblauchzehen
80 g	Butter
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig die beiden Mehlsorten mit 1 TL Salz mischen. Mit etwa 200 ml Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in einem Küchentuch etwa 30 Min. ruhen lassen.

2. Bergkäse entrinden, in kleine Würfel schneiden und mit dem Parmesan mischen. Wirsing waschen, von den dicken Mittelrippen befreien und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und gut 1 cm groß würfeln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Salbei waschen und trocken tupfen.

3. Den Teig in drei Portionen teilen und jede auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Zu Nudeln von 2 cm Breite und 6-7 cm Länge schneiden.

4. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Wirsing und Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. garen, bis sie weich, aber nicht zerfallen sind.

5. Für die Nudeln in einem zweiten Topf Wasser erhitzen und salzen. Die Nudeln darin etwa 5 Min. kochen. Die Butter mit Knoblauch und Salbei bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Knoblauch glasig, aber nicht braun wird.

6. Kartoffeln, Wirsing und Nudeln abgießen und mischen. Etwa ein Drittel davon in eine Form oder Schüssel geben, mit der Hälfte der Käsemischung bestreuen. Wieder ein Drittel Nudelmischung einfüllen und den restlichen Käse daraufgeben. Übrige Nudeln dazugeben, die Salbeibutter darauf verteilen. Pfeffer darübermahlen.