



Riebeltascherl

Zeit: 320 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- **Teig:**
- 350 g Riebelmehl fein
- 150 g Hartweizengrieß
- 7 Eigelb
- 1 Ei
-
- **Füllung:**
- 1/2 l Milch
- 35 g Butter
- 35 g Mehl glatt

- **2 kleine** Schalotten in Ringen
- **1 Zweig** Thymian
- **1 Zweig** Basilikum
- **250 g** [Alma Bergkäse](#)
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- **etwas** Mostessig
- **etwas** Mehl griffig

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Ei und Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
2. Für die Füllung Milch mit Schalotten und Kräutern aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und passieren.
3. Butter aufschäumen, Mehl einrühren, die Gewürzmilch zugießen und unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Masse eindickt. Geriebenen Bergkäse zugeben und ohne Hitze rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat.
4. Die Masse überkühlen lassen und die Eier untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Mostessig abschmecken und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.
5. Die Fülle in einen Spritzbeutel geben, den Nudelteig dünn ausrollen und die Unterlage dabei mit griffigem Mehl melieren. Mit einem runden Ausstecher (ca. 5cm Durchmesser) den Nudelteig ausstechen und einen Mokkalöffel der Fülle in der Mitte aufspritzen. Teigländer mit Hilfe eines Pinsels mit Wasser anfeuchten und halbmondförmig zuklappen. Ränder andrücken.
6. Die Tascherln auf ein meliertes Küchentuch legen und kühl stellen. In kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten „al dente“ kochen und anschließend in aufgeschäumter und braun gewordener Butter schwenken und servieren.

Alma Tipp: Jungen Spinat mit Haselnussöl marinieren und mit den Riebeltascherl servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!