

# Hausgemachte Nudeln mit Eierschwammerl

## Zutaten für den Nudelteig:

400 g Mehl griffig  
240 g Eigelb (10 Eidotter)  
Salz  
1 EL Olivenöl  
1 Messerspitze Curcuma

## Für die Sauce:

400 g Eierschwammerl geputzt  
200 ml Sahne  
100 g Butter  
1 Zwiebel fein geschnitten  
Salz, Pfeffer  
Thymian



## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung machen. Eier, Öl und Salz vermischen und in die Vertiefung geben. Gut durchkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach in zwei bis drei Teile zerteilen. Unterlage und Teigroller einmehlen, die Teigstücke 2 mm dick ausrollen und mit einem Messer dünne Nudel schneiden. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen, dabei ab und zu umrühren. Danach abtropfen lassen und kurz mit kaltem Wasser übergießen, damit sie nicht zusammenkleben.

In eine heiße Pfanne etwas Butter geben und die Eierschwammerl cirka 4-5 Minuten darin rösten. Danach aus der Pfanne geben und gut abtropfen lassen (damit sie nicht bitter werden)!

Zwiebel fein schneiden und in der noch heißen Pfanne mit etwas Butter anbraten. Eierschwammerl dazugeben und gut rösten, mit Sahne ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Einmal überkochen lassen und schon kommen die Nudel dazu, in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Thymianzweig garnieren!

Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Steirerhof-Küchenchef  
Johann Pabst



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)