

# Schüttelbrotnudeln mit Graukäse

Das typische Südtiroler Schüttelbrot haben wir in den Nudelteig gepackt. Dort sorgt es für eine feinwürzige Note, die gut zum säuerlichen Graukäse passt.



Foto: Bild: Eisenhut & Mayer

4 Portionen

30 Minuten

30 Minuten

*Zutaten für den Nudelteig*

50 g geriebenes Schüttelbrot

120 g glattes Mehl

4 Eidotter

2 EL gutes Olivenöl

Wasser

Salz

### *Zutaten für die Sauce*

300 ml Rindsuppe

3 EL Butter (kalt)

100 g zerbröselter Graukäse

1 EL Schnittlauch

### *Zum Garnieren*

zerbröseltes Schüttelbrot und Graukäse

2 EL Schnittlauch

### *Zubereitung*

Für den Nudelteig Schüttelbrotbrösel, Mehl, Dotter, Olivenöl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig mit dem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Bandnudeln schneiden.

Die Rindsuppe auf die halbe Menge einkochen lassen. Kalte Butter, Graukäse und Schnittlauch einrühren.

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser etwa 3–4 Minuten bissfest kochen. Abseihen und in der heißen Käse-Schnittlauch-Sauce schwenken.

Zum Anrichten mit Schüttelbrotbröseln, Graukäse und Schnittlauch bestreuen.

