

# SELLERIE TASCHERL

4-6 Personen

## NUDELTEIG

150g Mehl glatt  
150g Nudelmehl (de Cecco)  
2 Eier  
2 Dotter  
1 EL Olivenöl

## FÜLLE

200g Nudelteig  
1 Knollensellerie  
(geschält & gewürfelt)  
50g Butter  
100g Milch  
Salz  
50ml braune Butter  
2 EL Parmesan



## TEIG:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten (mind. 15min). Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Nudelteig zu „Tascherl“ verarbeiten.

## FÜLLE:

Sellerie in Milch & Butter bedeckt weich schmorren. Sehr fein mixen und mit Salz abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Nudelteig & Selleriemasse zu Ravioli formen. Kurz in Salzwasser kochen und in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken.

**BERGERGUT**