



GIUGET

Zutaten:

Nudelteig

600g Mehl
6 Eier
1 Prise Salz

Füllung

200g Quark
300g Spinat

Soße

2 Schweinswürste
2 Wildschweinwürste
50g Bauchspeck gewürfelt
½ Zwiebel
1 Karotte
Petersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Man häuft das Mehl zu einem Kegel mit einer Vertiefung in seiner Mitte, gibt dort die aufgeschlagenen Eier, das Salz und etwas Wasser hinein und verarbeitet alles zu einem Nudelteig, den man in einer gut bedeckten Schüssel ruhen lässt. Die Würste enthäuten und die Masse zusammen mit dem gewürfelten Bauchspeck und der Karotte und Zwiebel, beide kleingeschnitten, in 4 Esslöffel Olivenöl andünsten.

Der Spinat wird kochen, abgetropfen lassen, ausgedrückt und fein hacken. Mit dem Quark vermischen, bis man eine gleichmäßige Masse erhält.

Der Teig wird mit einem Nudelholz ausgerollt und in Vierecke geschnitten, auf denen man die Füllung verteilt und dreieckige Taschen formt. Diese werden einige Minuten in reichlich Salzwasser gekocht, abgeseiht und dann mit der Sose und einigen Petersilieblättern angerichtet.