

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 22.07.2025

Nudeln mit Joghurtsoße und Paprikabutter

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

500 g Mehl, Type 405
4 Eier, Größe M
6 EL Wasser, ca.
1 TL Salz

Für den Joghurt

1 Knoblauchzehe
4 Stiele Minze oder Petersilie
400 g Joghurt, 10 % Fett
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Paprikabutter

120 g Butter
1 TL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, edelsüß
etwas Salz
einige Chiliflocken, nach Belieben

Außerdem

einige Sesamsamen, geröstet

Zubereitung

1. **Für die Nudeln** Mehl, Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken des Handrührers oder in einer Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Nudelteig in 4-6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion mit einer Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen.
4. Den ausgerollten Nudelteig zum Antrocknen auf ein sauberes Tuch legen. Mit den übrigen Portionen ebenso verfahren.
5. Die angetrockneten Nudelplatten evtl. einmal teilen, aufrollen und in Streifen oder Flecken (größere Stücke) schneiden (wer eine Nudelmaschine hat, kann die Nudeln auch damit formen).
6. Inzwischen **für den Joghurt** Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze abrausen und fein schneiden.
7. Joghurt, Knoblauch und Minze (etwas Minze beiseitestellen) verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. **Für die Paprikabutter** Butter in einem Topf, bei mittlerer Hitze schmelzen. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und ca. 1-2 Minuten rösten. Dabei darauf achten, dass das Paprikapulver nicht verbrennt. Mit Salz und evtl. einigen Chiliflocken würzen.
8. Die Nudeln in Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.
9. Nudeln auf vorgewärmten Tellern verteilen. Mit Joghurt und Paprikabutter anrichten. Mit der übrigen Minze und Sesam bestreuen und servieren.