

Wege der Genüsse | Kärntner Kasnudeln

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- ¼ Liter Wasser
- 8 cl Öl
- 1 EL Salz

Für die Füllung:

- 500 g Bröseltopfen
- 300 g gekochte Kartoffel
- 2 Eier

Für jede Nudel:

- 1 EL Minze (kann auch getrocknet sein)
- 1 EL feingeschnittener Lauch
- 1 EL feingeschnittener Schnittlauch
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, warmes Wasser (nicht zu heiß), Öl und Salz mischen und zu einem glatten Teig kneten. Danach den Teig in gleiche Teile schneiden und Kugeln formen (Für 1 Portion 3 Stück). Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Fülle Bröseltopfen, passierte, warme Kartoffeln, Eier, Minze, Lauch und Schnittlauch sowie Salz und Pfeffer vermischen. Anschließend kalt stellen.

Aus den Teigkugeln mit beiden Händen kleine Teigschüsseln formen und mit einem Löffel die Fülle hineingeben. Mit den Fingern die Nudeln verschließen und das Krandl machen.

Im nicht zu stark kochenden Salzwasser werden die Nudeln ca. 20 Minuten gekocht.

Mit zerlassener Butter anrichten, mit Schnittlauch garnieren und mit Blattsalat servieren.

Rezept: Wege der Genüsse vom 07.08.2011

Episode: Der Millstätter See-Höhensteig

