

Nudeln Rezepte

Kärntner Kasnudeln

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Gemüse, Gefüllt, Kartoffel, Quark, Teigware

		TEIG	
500 g	Mehl	250 ml	Lauwarmes Wasser
2	Eier		Salz
1	Schuss Öl		
		FÜLLE	
600 g	Mehlige Erdäpfel - (Kartoffeln)	1/2 Stange	Lauch
3	mittelgr. Zwiebeln	120 g	Margarine
		300 g	Bröseltopfen
		GARNITUR	
200 g	Butter; ca.		Mehl
2	Bund Schnittlauch		

1. Mehl mit Eiern, Öl, 1 Prise Salz und so viel warmem Wasser verkneten, bis ein glatter Teig mit mittelfester Konsistenz entsteht. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 1-2 Stunde rasten lassen.
2. Erdäpfel weich kochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Zwiebeln schälen, klein würfelig schneiden, Lauch waschen und klein schneiden. Zwiebeln in Margarine langsam goldgelb rösten. Zum Schluss Lauch zugeben und kurz mitrösten. Auskühlen lassen. Alle Zutaten für die Fülle vermischen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
3. Teig dünn ausrollen, Scheiben (Ø ca. 8 cm) ausstechen und 1 EL Fülle (ca. 50 g) darauf setzen. Scheiben zusammenklappen, Ränder andrücken und "krendeln". Nudeln auf einen bemehlten Teller legen.
4. Die Nudeln in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht wallend köcheln. Herausheben, anrichten und mit je 1 EL brauner Butter und Schnittlauch anrichten. (Die Butter lässt man bereits während der Zubereitung der Kasnudeln langsam in einem Topf schmelzen.)