



## Kasnudeln mit Wildkräuterfüllung

### Anleitung

#### Nudelteig

1. Alle Zutaten mehrere Minuten lang zu einem homogenen Teig durchkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben.
2. Den Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

#### Füllung

3. Kartoffeln weichkochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. Wildkräuter und Pfefferminze waschen und fein hacken.
5. Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen.
6. Wildkräuter zugeben, kurz mitrösten und auskühlen lassen.
7. Kartoffeln, Topfen und Kräuter gut vermischen.
8. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Kasnudeln

9. Teig nochmals durchkneten und zu dünnen Platten ausrollen (geht am besten mit einer Nudelmaschine).
10. Runde Kreise (Durchmesser ca. 10 cm) ausstechen und ca. 1 EL Füllung auf die Teigscheiben setzen.
11. Teigscheiben am Rand mit Ei bestreichen und fest verschließen.
12. Ränder mit Daumen und Zeigefinger mit einer Gabel festdrücken.
13. Kasnudeln in Salzwasser weichkochen, bis sie aufschwimmen.
14. Temperatur reduzieren und noch ein paar Minuten ziehen lassen.

### Benötigte Zutaten

#### Nudelteig

250 g Hartweizenmehl

250 g Weizenmehl (griffig)

4 Stück Eier

2 EL Öl

70 ml Wasser

1 TL Salz

#### Füllung

500 g mehliges Kartoffeln

20 g **Premium Teebutter**

250 g **Premium Topfen**

1 Stück Zwiebel

150 g Wildkräuter  
(Brennnessel, Giersch,  
Gundelrebe, ...)

einige Pfefferminzblätter

Salz, Pfeffer

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
Claudia Ebner von [topfen.nockerl](http://topfen.nockerl)