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	mehlige Kartoffeln
20 g	Premium Teebutter
250 g	Premium Topfen
1 Stück	Zwiebel
150 g	Wildkräuter (Brennnessel, Giersch, Gundelrebe, ...)
einige	Pfefferminzblätter
	Salz, Pfeffer

Kärntner Kasnudeln mit Wildkräuterfüllung

von Claudia Ebner

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.

Ein Rezept von
topfen.nockerl