

Magische Ostern in Kärnten



Kärntner Kasnudeln

Zutaten für 6 - 8 Personen:

Nudelteig:

400g Weizenmehl, glatt

0,5 Ei

ca. 1,5 dl Wasser

Salz

1 EL Olivenöl

Ei zum Bestreichen

Fülle:

500g Topfen (Bröseltopfen)

130g Semmelwürfel

70g Butter

2 dl Milch

50g Zwiebel, feingehackt

100g Erdäpfel, gekocht und geschält

2 EL Nudel-Minzblätter, gehackt

2 EL Kerbel, gehackt

Salz

Pfeffer – weiß aus der Mühle

80g Butter zum Begießen oder Petersilie

Mehl, Ei, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Nudelteig verkneten, 20 Minuten rasten lassen, dünn ausrollen. Zwiebeln in Butter leicht rösten. Semmelwürfel und Topfen mit Milch begießen, leicht vermengen, Zwiebel begeben. Erdäpfel passieren, Gewürze und Kräuter der Topfenmasse begeben, durchrühren. Ca. 40g schwere Kugeln formen.

Die Kugeln in ausreichendem Abstand nebeneinander am unteren Ende auf den Teig legen, an den Rändern mit verschlagenem Ei bestreichen. Den Teig von unten nach oben darüberklappen, rundum fest anpressen.

Mit einem runden Ausstecher ca. 6cm große halbmondförmige Täschchen ausstechen. Ränder fest andrücken und wellenartig abdichten („krendeln“).

In siedendem Wasser kochen, aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit brauner Butter begießen und mit frischem gehacktem Petersil bestreuen.

Gardauer: ca. 15 Minuten

Beilagenempfehlung: Krautsalat mit Speck, Blattsalate