

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Richard Rauch

#### Gekochte und gebratene Kasnudeln, Kochsalat-Erbsen-Gemüse

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: 350 g glattes Mehl, 2 Eier, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 130 ml Milch, Mehl zum Arbeiten.

Für die Fülle: 2 EL Butter, 1 Stange Jungzwiebel, 300 g mehligkochende Erdäpfel, 200 g grober Topfen, 4 EL Kräuter (Kerbel, Minze, Petersilie), Salz, Pfeffer, 150 g Butter.

Außerdem: 3 EL Pflanzenöl, 100 ml Wasser.

Für das Kochsalat-Erbsen-Gemüse: 1 Butterhüptel-Salat, 1 Stange Jungzwiebel, 2 EL Butter, 1 EL glattes Mehl, 1 Bio-Limette, 100 ml Gemüsefond, 125 ml Schlagobers, Salz, Cayennepfeffer, 100 g Erbsen, 2 Zweige Estragon.

### Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie packen und 3 Stunden kalt stellen.

Für die Fülle die Erdäpfel in einem Topf weich kochen. Ausdampfen lassen, schälen und durch ein Sieb passieren.

Die Jungzwiebel fein schneiden, in 2 EL Butter anschwitzen und zu den Erdäpfeln geben. Den Topfen und die fein gehackten Kräuter ebenfalls zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 150 g Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die am Boden abgesetzte Molke aufrühren und bräunen lassen.

Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem 6 cm-Ausstecher Kreise ausstechen. Die Stücke in der Mitte großzügig mit Fülle belegen und zusammenklappen. Den Teigrand krendeln oder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Kasnudeln in kochendes Salzwasser legen und bei mittlerer Hitze 8 Minuten ziehen lassen. Danach herausnehmen, gut abtropfen lassen und vor dem Servieren in der braunen Butter schwenken.

Für die gebratene Variante der Kasnudeln 3 EL Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die Taschen mit der Verschlussseite nach oben in die Pfanne stellen. In 2 bis 3 Minuten knusprig braten, dann das Wasser angießen und zudecken. So lange braten bis das Wasser verdunstet ist und die Taschen wieder zum Braten beginnen.

Die Kasnudeln mit dem Kochsalat-Erbsen-Gemüse anrichten.

Für Letzteres den Salat mit dem Strunk halbieren und in Spalten schneiden. Die Jungzwiebel klein schneiden und in einem Topf in Butter kurz anschwitzen. Mehl dazugeben, durchrühren und kurz anschwitzen, mit Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Den Salat dazugeben und mit Obers aufgießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und den Salat in 1 bis 2 Minuten weichdünsten. Die Estragonblätter abzupfen und fein hacken, mit den Erbsen, Limettensaft- und schale unter den Kochsalat rühren.

Die gekochten und gebratenen Kasnudeln auf dem Kochsalat anrichten.