

Kärntner Kasnudeln mit Nudelminze



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g griffiges Mehl

120 ml Wasser

250 g geschälte mehlig-e Erdäpfeln

100 g Bröseltopfen vom Bauern

40 g Butter

1/2 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Muskat

Kärntner Nudelminze, Kerbel

ZUBEREITUNG

Mehl, Wasser und Salz zu einem festen Teig kneten, rasten lassen.

Feingeschnittene Zwiebel in Butter hell anlaufen lassen, mit gekochten, gepressten Kartoffeln und Topfen vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, geschnittene Nudelminze und Kerbel begeben.

Nudelteig dünn ausrollen, rund ausstechen, eine Kugel aus Fülle darauflegen und den Teig wieder fest verschließen,

In Kärnten werden Kasnudeln „gekrendelt“ - es sieht aus wie die Zacken einer Krone, eine Technik, die einen sicheren Halt bietet.

In Salzwasser vorsichtig kochen und mit brauner Butter servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

