

Kärntner Kasnudeln

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 12 Stück



Zutaten

500 G	glattes Mehl
2	Eier
1 TL	Salz
125 ML	Milch

Verfasst von: Julian Pfeifenberger

Zubereitung

1. Zu Beginn die Zutaten vermengen und dann zu einem Teig kneten.
2. Anschließend ca. eine halbe Stunde lang rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Fülle den Erdapfel schälen, passieren und mit dem Topfen, den Lauch und der Minze vermischen.
4. Diese Masse würzt man dann mit Salz und Pfeffer.
5. Nun rollt man den Teig möglichst dünn aus und sticht daraus ca. 24 Scheiben mit einem runden Ausstecher (Ø 6 cm) aus.
6. Aus der bereits hergestellten Topfenmasse muss man nun 12 Kugeln formen.
7. Diese Kugeln dann auf die Scheiben legen und mit den zweiten Teigscheiben abdecken und am Rand fest zusammendrücken ("krendeln").
8. Die Kasnudeln nun im Salzwasser kochen (al dente) und danach gut abtropfen lassen.
9. Abschließend noch in flüssiger Butter anbraten und mit Minze anrichten.