

## Kärntner Kasnudeln mit Topfen - Semmelschnitten - Fülle

Zutaten für: 4 Portionen

### *FÜR DEN TEIG*

---

500	Gramm	Mehl (griffig)
1	Teel.	Salz
1		Ei
1	Essl.	Öl
		Mehl (für die Arbeitsfläche)
120	Gramm	Butter oder Sasaka (Verhackertes S. Rezept, zum Übergießen)

### *FÜR DIE FÜLLE*

---

120	Gramm	Semmelschnitten (Semmelwürfel Oder Knödelbrot)
250	ml	Sauerrahm
50	Gramm	Butter
500	Gramm	Bröseltopfen (ausgepresster Topfen)
1	Essl.	Nudelminze (braune, milde Minze Fein gehackt)
1	Essl.	Petersilie (fein gehackt)
1	Essl.	Schnittlauch (fein gehackt)
1	Essl.	Keferfill (Kerbelkraut feingehackt)
7	Gramm	Salz; ca.

### Anleitung:

(Grundrezept)

Aus Mehl, Salz, Ei, Öl und etwas Wasser einen mittelfesten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie abdecken und rasten lassen. Währenddessen für die Fülle die Semmelschnitten mit Sauerrahm vermengen und etwas ziehen lassen. Butter schmelzen und gehackte Minze, Petersilie, Schnittlauch und Kerbelkraut darin kurz schwenken. Butter mit den Kräutern über das Knödelbrot gießen. Ausgepressten Topfen und Salz beifügen und alles gut vermischen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick auswalken.

Mit einem runden Ausstecher ca. 10 cm große Scheiben ausstechen und jeweils etwa einen Esslöffel Fülle auftragen. Die Fülle mit dem Teig umhüllen, die Teigenden mit den Fingern gut zusammendrücken, sodass die Nudeln dann beim Kochen nicht aufgehen. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, Nudeln einlegen und ca. 12 Minuten kochen. Herausheben, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit brauner Butter oder zerlassener Sasaka (Verhackertem) übergießen. Als Beilgäe empfiehlt sich grüner Blattsalat. Tipp: Will man der Original-Kasnudel nahe kommen, so müssen die Kasnudeln gekrendelt werden. Dafür werden die Teiggränder zwischen den Fingern so zusammen gedrückt, dass sie zackenartig abdichten. Bevorzugt man Nudeln aus einem dickeren Teigmantel, so ist es ratsam, auf das Ei zu verzichten, wodurch der Teig weicher wird.

Kochdauer: mehr als 60 Minuten