

# Kärntner - Kasnudeln

Zutaten für: 6 Portionen

## *NUDELTEIG*

---

400	Gramm	Weizenmehl
1		Ei
150	ml	Wasser; +/-
1	Essl.	Olivenoel Ei; zum Bestreichen

## *FUELLE*

---

500	Gramm	Topfen
130	Gramm	Semmelwuerfel
70	Gramm	Butter
200	ml	Milch
50	Gramm	Zwiebeln; gehackt
100	Gramm	Gekochte Kartoffeln -- geschaelt
2	Essl.	Kraeuter; Petersilie, -- Schnittlauch, ... Salz Pfeffer
80	Gramm	Butter; zerlassen

## *REF*

---

St. Galler Tagblatt  
-- Regionen, 17.01.2003  
Vermittelt von R.Gagnaux

### Anleitung:

Mehl, Ei, Wasser zu einem glatten Teig verkneten und zwanzig Minuten rasten lassen, dann duenn ausrollen.

Zwiebeln in der Butter leicht anroesten, auskuehlen lassen.  
Semmelwuerfel und Topfen mit Milch begiessen, leicht mischen,  
Zwiebeln darunter ziehen. Kartoffeln passieren, mit den Kraeutern  
und Gewuerzen der Topfenmasse begeben.

Etwa 40 g schwere Kugeln formen. Die Kugeln in ausreichendem  
Abstand nebeneinander auf den ausgerollten Teig legen, die Raender  
mit Ei bestreichen. Den Teig von oben nach unten darueberklappen, um  
die Kugeln leicht anpressen. Dann mit einem runden Ausstecher  
halbmondfoermige Taeschchen ausstechen. Raender fest andruecken und  
wellenfoermig ('krendeln') abdichten.

In siedendem Wasser kochen, aus dem Wasser heben und mit der braunen  
Butter begiessen.

Als Beilage: frische Blattsalate.