

"Kasnudeln" (Käsenudeln)

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

250	Gramm	Gesiebtetes Mehl,
1	Teel.	Salz,
1		Ei,
6	Essl.	Wasser, evtl. mehr

FÜLLUNG

2		Trockene Brötchen (klein Geschnitten),
500	Gramm	Quark,
1	Teel.	Salz,
50	Gramm	Butter,
50	Gramm	Zwiebeln,
1		Ei,
	Etwas	Milch,
1		Knoblauchzehe,
1	Teel.	Fein gehackte Pfefferminzblätter
1	Teel.	Fein gehackter Kerbel,
1	Teel.	Fein gehackter Majoran

Anleitung:

Teig: Aus Mehl, Salz, Ei und Wasser einen glatten, nicht zu festen Teig herstellen (ca. 20 Minuten kneten). Ueber Nacht im Kuehlschrank ruhen lassen.

Fuellung: Die fein gehackte Zwiebel in der Butter glasig daempfen. Die Brotwuerfelchen dazugeben und leicht mitroesten lassen. Wenn sie goldgelb sind, Zwiebeln und Brotwuerfelchen in eine Schuessel geben und so viel Milch darueber schuetten, dass sich die Brotwuerfel voll saugen koennen. Das Ei, die Gewuerze und den Knoblauch gut darunter arbeiten. Mit nassen Haenden kleine Kugeln formen.

Den gekuehlten Teig auswallen und in laengliche Streifen schneiden. Die Kugeln darauf setzen, und mit einem weiteren Teigstreifen bedecken. Mit einem Teigraedchen den Teig um die Fuellung herum abschneiden. Mit den Fingern den Rand zudruecken.

Diese gefuellten Nudeln in siedendes Salzwasser geben und ca. 1/4 Stunde ziehen lassen. Es ist ratsam, eine Probenudel zu entnehmen, um die richtige Kochzeit zu ermitteln. Die "Kasnudeln" aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Mit geschmolzener Butter uebergiessen.