# Kärntner Kasnudeln

Eine der berühmtesten und beliebtesten Spezialitäten aus Kärnten sind die Kärntner Kasnudeln. Für das Rezept sind nur wenige Zutaten erforderlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

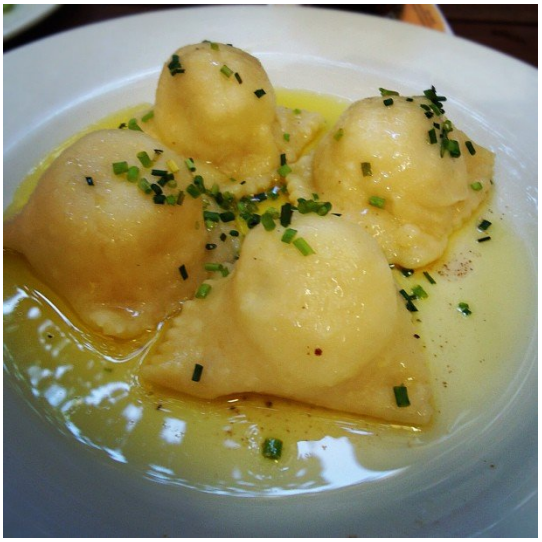

Foto: djmosaken

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 250 ml | Wasser (lauwarm) |
| 1 TL | Salz |
| 3 EL | Öl |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 TL | Öl (für das Nudelwasser) |
| | Mehl (für die Arbeitsfläche) |

### Für die Kasnudelfüllung

| | |
|---|---|
| 500 g | Kartoffeln (mehlig) |
| 500 g | Bröseltopfen |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stange | Lauch |
| Nach Belieben | Minze (oder Kerbel) |

## Zubereitung

1. Für **Kärntner Kasnudeln** zunächst den Nudelteil zubereiten. Dazu das Mehl mit Salz, Ei, Wasser und Öl gut vermengen und so lange kneten, bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Diesen mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln für die Fülle in reichlich Salzwasser gar kochen, schälen und noch warm durch eine Presse drücken. Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und klein schneiden.

3. Nach Belieben Minze und/oder Kerbel waschen, trocknen und fein hacken. Mit Kartoffeln, Topfen, Zwiebel und Lauch vermischen und aus der Masse kleine Kugeln formen.

4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Nudelteig darauf dünn ausrollen. Auf die Hälfte des Teigs in regelmäßigen Abständen die Füllekugeln setzen und die zweite Teighälfte darüber klappen.

5. Mit Hilfe einer runden Form die Nudeln ausstechen, der Teigrand sollte dabei ca. 1 cm breit sein. Die Ränder der Nudeln mit einer Gabel zusammendrücken. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und etwas Speiseöl hineingeben.

6. Die Nudeln im heißen Wasser (je nach Größe) ca. 10-15 Minuten kochen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Schöpfllöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Anrichten und servieren.

## Tipp

Traditionell werden Kärntner Kasnudeln mit geschmolzener brauner Butter und grünem Salat oder Sauerkraut serviert.