Kärntner Kasnudeln mit Topfen Semmel Fülle

Das Rezept für traditionelle Kärntner Kasnudeln mit Topfen Semmel Fülle gehört in Österreich zu den beliebtesten Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,0 h



Zutaten

500 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 EL	Öl
1 TL	Salz
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
125 g	Butter (zum Übergießen)

für die Fülle

125 g	Semmelwürfel
250 ml	Sauerrahm
50 g	Butter
500 g	Bröseltopfen
1 EL	Minze (braune, fein gehackt)
1 EL	Schnittlauch (fein gehackt)
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
1 EL	Kerbel (fein gehackt)
	Salz (für)

Zubereitung

1. Für die **Kärntner Kasnudeln mit Topfen Semmel Fülle** zuerst einen Teig aus Mehl, Salz, Ei, Öl und etwas Wasser zubereiten. Den Teig gut durchkneten, zu einer Kugel formen und

mit Klarsichtfolie abdecken. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Semmelwürfel mit dem Sauerrahm verrühren und kurz durchziehen lassen. Die Butter schmelzen und die Minze, Petersilie sowie den Schnittlauch und das Kerbelkraut waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Kräuter kurz in der Butter schwenken und beides über die Semmelschnitten gießen. Den ausgepressten Topfen untermengen, salzen und alles gut verrühren.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. In ca. 10 cm große Scheiben ausstechen und auf jede Teigscheibe mit einem Esslöffel ein Häufchen Fülle setzen. Den Teig um die Fülle herum zuklappen und die Teigenden gut zusammendrücken.

4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Nudeln hineingeben und ca. 12 Minuten kochen lassen. Wenn die Nudeln an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Herausheben, abtropfen lassen und anrichten. Nach Belieben mit brauner Butter übergießen und servieren.

Tipp

Zu den Kärntner Kasnudeln mit Topfen Semmel Fülle schmeckt ein frischer grüner Blattsalat.