

# EIN TOPF HEIMAT Rezept

## Kärntner Kasnudeln

**Für 4 Personen**

### **Für den Teig**

**500 g Mehl (Type 405)**

**1 Ei**

**1 TL Salz**

**150 g Wasser**

### **Für die Füllung**

**500 g Schichtkäse, Bröseltopfen oder Magerquark**

**1 EL braune Minze oder Pfefferminze, gehackt**

**1 EL Kerbel, gehackt**

**1 Prise Muskat**

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde hineindrücken und Ei, Salz und Wasser zugeben. Mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Dreißig Minuten zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Hier ist es wichtig, einen besonders trockenen, festen Quark zu verwenden. Quark mit den gehackten Kräutern vermischen, mit Salz und Muskat abschmecken.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche zirka 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte jeden Kreises einen gehäuften TL Füllung geben. Den Teigrand anfeuchten, übereinander klappen und die Ränder fest verschließen.

Wenn man große Mengen herstellt, kann man auch eine große Teigplatte ausrollen, in Abständen 1 gehäuften TL Füllung auf eine Hälfte des Teiges setzen, die andere Hälfte darüber klappen, die Rändern fest andrücken und die Kasnudeln dann mit einem Teigrad ausrandeln.

Wenn alle Nudeln geformt sind, einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln 12-15 Minuten gar köcheln und dann in einem Sieb abtropfen lassen. Mit zerlassener Butter und Schnittlauch direkt servieren. Man kann die Nudeln auch etwas trocknen lassen und dann in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht in Butter anbraten.