

# Kärntner Kasnudeln



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Minzeblätter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Bröseltopfen (trocken)	250 g
Weizenmehl (glatt)	500 g
Pflanzenöl	1 EL (Esslöffel)
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

### Zubereitung:

Für die Fülle Kartoffel in der Schale kochen, passieren, mit dem Bröseltopfen und dem rohen Zwiebel (gewürfelt) verrühren und mit Salz und den Kräutern abschmecken.

Für den Teig Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig ausrollen, aus der Fülle kleine Knödel formen und auf den Teig legen. Teig darüber schlagen, Ränder festdrücken (es darf keine Luft drinnen bleiben, sonst platzen die Nudeln beim Kochen) und die Nudeln ausstechen (am besten mit einem Häferl, Glas, etc.). Die Teigenden nun krendeln (ein kleines Stück umlegen und festdrücken, daneben umlegen und festdrücken, usw.) und die fertigen Nudeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Die Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Minzblättchen servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)