


Resi Oma präsentiert:

Kasnudeln

 **60 Minuten**

 **4**

 **Mittel**



Zutaten

Nudelteig

500 g Weizenmehl griffig
3 Eier
1/8 Liter Wasser
Salz

Fülle

1/4 Bröseltopfen
1/4 Erdäpfel
Minze
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Nudelteig:

Für den Nudelteig das Mehl in die Küchenmaschine geben, Wasser und Eier sowie etwas Salz dazugeben. Mit der Küchenmaschine rühren, bis ein fester Teig entsteht, der sich von der Schüssel ablöst. Auf der Arbeitsfläche durchkneten, danach den Teig ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

Fülle:

Für die Fülle die gekochten und erkalteten Erdäpfel durch die Erdäpfel-
presse drücken. Topfen (Bröseltopfen!) dazugeben, mit Salz und Pfeffer
würzen. Braune Minze dazugeben – diese macht den typischen
Geschmack der Kasnudeln aus. Eventuell auch etwas Petersilie
dazugeben.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswalken. Wenn der
Teig zu dick ist, schmecken die Nudeln nur nach Teig. Mit einem
großen runden Keksausstecher Kreise ausstechen. Mit einem Löffel auf
die Hälfte der Kreise die Fülle platzieren. Mit den anderen Teigblättern
zuklappen. Mittels „Krendeln“ verschließen.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Nudeln vorsichtig einlegen
und im nicht mehr kochenden Wasser ziehen lassen. Wenn die Nudeln
oben schwimmen, sind sie fertig. Die Nudeln aus dem Wasser geben,
mit geschmolzener, brauner Butter sowie etwas Schnittlauch servieren.

Tipp: Butter statt Butterschmalz verwenden sonst wird die Butter
nicht braun.

**Gutes Gelingen wünscht
Resi Oma**

