

Kärntner Kas-Nudeln

Für 2 Personen

1 mehligk. Kartoffel	3 EL Semmelbrösel	1 Kopf grüner Salat
1 Zwiebel	1 Ei	0,5 Bund Radieschen
0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Minze	0,5 Bund Kerbelkraut
250 g Quark	125 g Butter	250 g glattes Mehl
1 EL Senf	20 ml Gemüsefond	125 ml Wasser
2 EL Weißweinessig	2 EL Zucker	4 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die vorgekochte Kartoffel pellen und in eine Schüssel pressen. Die Blätter der Minze sowie des Korbels abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel, die Semmelbrösel und den Quark zu der Kartoffel geben, das Ganze vermengen und mit Salz, Minze und Kerbel würzen. Anschließend daraus kleine Kugeln formen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für den Nudelteig das Ei mit dem Mehl, dem Wasser und zwei Esslöffeln Öl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig ausrollen, die Quark-Kugeln draufsetzen, einschlagen, ausstechen und die Ränder andrücken sowie wellenartig abdichten. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Abschließend die Kasnudeln in Salzwasser 4 Minuten gar kochen und danach in der braunen Butter schwenken. Die Salatblätter vom Strunk trennen, waschen und trockenschleudern. Die Radieschen von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Ganze in einer Schüssel mit dem Essig, dem übrigen Öl, dem Senf und dem Gemüsefond vermengen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Kasnudeln mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Graf am 17. Januar 2011