

# Kärntner Kas-Nudeln

## Für 2 Personen

1 Kopfsalat	1 Zwiebel	300 g Mehl
250 g Semmelbrösel	250 g Parmesan	250 g grob bröseliger Quark
2 Eier	100 g Butter	2 EL getr. Kerbel
2 EL getr. Minzeblätter	1 Tonkabohne	1 Bund Schnittlauch
20 ml Balsamicoessig	20 ml eingedickter Balsamico	1 EL süßer Senf
1 EL flüssiger Honig	1 Prise Zucker	20 ml Kernöl
1 TL Olivenöl	1 TL Salz	schwarzer Pfeffer

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und ein Ei, zwei Esslöffel warmes Wasser, das Olivenöl und Salz hinein geben. Nach und nach das Mehl von außen nach innen einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Wurst formen, in Klarsichtfolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend kleine Kugeln à 20 Gramm abscheiden. Die Zwiebel abziehen und die Hälfte klein reiben. Anschließend zusammen mit dem übrigen Ei, der Minze, den Semmelbröseln, dem Kerbel und etwas Salz und Pfeffer unter den Quark mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und runde Kreise ausstechen. Etwas Quark in die Mitte der Kreise legen, die Ränder mit Wasser bestreichen und die untere Hälfte darüber schlagen. Die Teigränder anschließend gut zusammen drücken. Salzwasser aufkochen, die Kasnudeln einlegen und drei bis fünf Minuten bei sanfter Hitze kochen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Butter in kleine Stücke schneiden und diese bei schwacher Hitze hellbraun erhitzen. Die Nudeln aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Die Salatblätter vom Strunk abtrennen, klein schneiden, waschen und trockenschleudern. Für den Salat ein Dressing aus dem Kernöl, dem Senf, dem Balsamicoessig, dem Honig und etwas Zucker herstellen und mit den Salatblättern vermengen. Den Parmesan fein reiben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kasnudeln auf Tellern anrichten, mit der heißen Butter übergießen, mit geriebener Tonkabohne bestreuen und mit Parmesan, Pfeffer, Balsamicocreme und Schnittlauch garnieren.

Kurt Assam am 24. November 2011