

# Kärntner Kas-Nudeln

## Für 2 Personen

500 g festk. Kartoffeln	1 kleine Kartoffel	3 Cherrytomaten
250 g Mehl	1 Ei	50 g Butter
500 g Bröselquark	50 ml weißer Balsamico	125 ml Wasser
1/2 Bund Minze	1/2 Bund Schnittlauch	100 ml Sonnenblumenöl
Frittieröl	1 TL Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser gar kochen. Die Minzeblätter abzupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Mehl, mit einer Prise Salz, dem Wasser und dem Ei in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten, nicht allzu festen Teig verkneten. Für die Füllung die Kartoffeln noch heiß in einer Kartoffelpresse zerdrücken. Anschließend mit dem Quark, einem Teelöffel Salz und der feingehackten Minze durchmischen und zu gleich großen Kügelchen formen. Den Teig millimeterdünn ausrollen und daraus etwa 16 gleichgroße Stücke mit Hilfe von einem Wasserglas ausstechen. Die Kügelchen in die Mitte der Teigstücke setzen und so mit dem restlichen Teig bedecken, dass rund um jedes Kügelchen noch ein fingerdicker Rand bleibt. Die Ränder nun zusammendrücken und mit einem Teigrad die fertigen Nudeln 'herausradeln'. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Nudeln hineinlegen und knapp über dem Siedepunkt einige Minuten ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und etwas bräunen lassen. Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Die kleine Kartoffel schälen, klein hobeln und die feinen Hobel als Nest in ein Teesieb geben und im Frittierfett ausbacken. Die Cherrytomaten im Öl frittieren. Eine Marinade aus weißem Balsamico, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle anrühren und zu den frittierten Tomaten geben. Die Nudeln aus dem Topf schöpfen, auf Tellern anrichten und mit der gebräunten Butter garnieren. Das kleine Kartoffelnest ebenfalls auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren. Dazu die marinierten Cherrytomaten dekorieren.

Elisabeth Swatek am 12. Dezember 2011