

Kärntner Kasnudel mit Salat

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl 1 Ei 125 ml Wasser
Salz

Für die Füllung:

150 g Kartoffeln 1 Zwiebel 1 EL Butter
150 g Quark 1 EL Grammelschmalz $\frac{1}{2}$ Bund frische Nudelminze
 $\frac{1}{2}$ Bund Kerbel Sonnenblumenöl

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat 2 Radieschen 2 Cocktailtomaten
2 EL Kresse 1 EL Apfelessig 1 EL Olivenöl
Salz

Die Kartoffeln schälen und kochen. Die Zwiebel abziehen und in Sonnenblumenöl rösten. Das Mehl und das Ei mit dem Wasser vermischen, mit Salz abschmecken, mit der Hand zu einem geschmeidigen Nudelteig verarbeiten und anschließend kurz rasten lassen. Sechs Blätter vom Salat abziehen. Den Salat, die Radieschen und die Cocktailtomaten kleinschneiden, etwas Kresse abzupfen und in eine Salatschale geben. Mit dem Apfelessig und dem Olivenöl eine Sauce anrühren und mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln kleinschneiden und mit der Kartoffelpresse verarbeiten. Aus den Kartoffeln, dem Quark, zwei Esslöffeln Zwiebeln und je einer Messerspitze Kerbel und Nudelminze eine Füllung mischen. Den Nudelteig ausrollen, fünf Zentimeter vom Rand entfernt die Füllung platzieren, den Teig darüber schlagen und ausradeln. Zum Schluss „krendeln“ oder verschließen und fest drücken. In reichlich kochendem Salzwasser einkochen und circa fünf bis zehn Minuten kochen. Den Grammelschmalz derweil zergehen lassen. Die Kasnudel auf Teller anrichten und mit Grammelschmalz garnieren. Den Salat dazu servieren und mit der Salatsauce garnieren.

Tanja Auer am 21. Juli 2014