

# Kärntner Kasnudel mit Minz-Butter, Semmelbrösel und Speck

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

250 g doppelgriffiges Mehl    1 EL Sonnenblumenöl     $\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für die Füllung:**

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Bauerntopfen	1 Zwiebel
1 Ei	1 Bund frischer Kerbel	1 Bund frische Minze
Mehl	Butter	Salz

**Für die Toppings:**

200 g luftgetr. Bauchspeck	2 Zweige Minze	50 g Semmelbrösel
200 g Butter		

**Für den Nudelteig:**

Für den Nudelteig aus Mehl, Salz, Öl und 125 ml Wasser einen mittelfesten Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen und ruhen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten.

**Für die Füllung:**

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf die Kartoffeln kochen, bis diese weich sind. Kurz abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die frischen Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Kerbel und Minze hinzugeben, etwas salzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffelmasse mit der Zwiebel-Kräuter-Mischung und Bauerntopfen vermengen und zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten.

Den Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (8 cm) Kreise ausstechen. Aus der Kartoffel-Füllung mehrere kleine Kugeln formen und auf den kreisrunden Scheiben platzieren. Das Ei trennen, mit dem Eiweiß die Teigländer bestreichen und über die Mittellinie zusammenklappen. Nun mit den Fingern die überstehenden Teigländer rillenartig umschlagen.

In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Die Nudeltaschen in den Topf geben und circa 10-12 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen. Die Nudeltaschen vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Toppings:**

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Die Hälfte der Butter in der Pfanne schmelzen, aufschäumen und ein paar Blätter Minze dazugeben. In einer weiteren Pfanne die übrige Butter schmelzen und die Semmelbrösel in der Butter schwenken.

Zum Schluss über den einen Teil der Nudeln die Minz-Butter geben, über den zweiten Teil den Speck streuen und über den dritten Teil die Semmelbrösel verteilen, so dass man zum Schluss Kasnudel mit drei Toppings serviert.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 20. Mai 2019