

Kärntner Kasnudeln mit Karotten-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 EL Olivenöl	65 g griffiges Mehl	65 g glattes Mehl
Salz		

Für die Füllung:

125 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Zwiebel
150 g Quark	1 EL Sauerrahm	50 g Butter
1 EL Semmelbrösel	1 Zweig Kerbel	Salz
Pfeffer		

Für die Fertigstellung:

100 g Butter	1 Zweig Minze	Salz
--------------	---------------	------

Für den Salat:

3 Karotten	4 Blätter Romanasalat	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	4 EL heller Balsamico	4 EL Kürbiskernöl
Öl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Aus den beiden Mehlsorten, 90 ml Wasser, Olivenöl und Salz einen glatten Teig herstellen, kurz ruhen lassen und zuletzt ausrollen.

Für die Füllung:

Kartoffeln schälen, kochen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse pressen. Zwiebel abziehen und hacken. Lauch klein schneiden. Kerbel hacken. Zwiebel und Lauch in Butter glasig anschwitzen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

8 cm große Kreise aus dem Teig ausstechen und mit der Kartoffel-Quark-Masse füllen und verschließen. Minze hacken.

Gefüllte Kasnudeln in Salzwasser kochen. Butter in der Pfanne erhitzen und bräunen.

Kasnudeln kurz darin schwenken und die Nussbutter mit anrichten und mit gehackter Minze dekorieren.

Für den Salat:

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser mit 1 TL Zucker bissfest kochen. Zwiebel abziehen und mit dem Lauch klein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Ein Dressing aus Balsamicoessig, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl herstellen und mit Karotten, Lauch und Zwiebel vermengen. In den Salatblättern anrichten.

Ingrid Puchegger am 13. Februar 2026