

Kärntner Käsnudel

zubereitet von Sissy Sonnleitner

Zutaten:

Teig für die Kärntner Nudeln:
250 g griffiges Weizenmehl
100 ml kaltes Wasser

Mehl mit Wasser zu einem festen Teig kneten und in Folie eine Stunde rasten lassen.

Für die Fülle:

350 g Bröseltopfen
400 g mehlig kochende Erdäpfel
120 g Butter
3 EL gehackte Zwiebeln
100 g Lauch
2 EL Semmelbrösel
2 EL Sauerrahm
gehackter Kerbel

Zubereitung:

Lauch in feine Streifen schneiden. Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln pressen. Zwiebeln und Lauch in Butter goldgelb anlaufen lassen und mit den restlichen Zutaten unter die Erdäpfelmasse mischen.

Nun den Teig und die Erdäpfelfülle zur Kärntner Nudel verarbeiten. Gutes Gelingen!

TIPP:

Bröseltopfen ist ein sehr trockener Topfen, sollten Sie passierten Topfen verwenden müssen, erhöhen Sie den Anteil an Erdäpfel auf 500 g und verringern den Topfen auf 250 g. Notfalls noch ein paar Bröseln mehr dazugeben.