**Kärntner BIO-Kasnudeln**Der Geheimtipp unseres COOEE alpin Küchenchefs. Probier´s unbedingt aus!

**Schwierigkeit:**  mittel
**Zeit**  ca. 90 min. Gesamtzeit

**Zutaten für 5 Personen:**

**Teig**

500g BIO-Mehl, griffig
1 TL Salz
1 BIO-Ei
1 EL Olivenöl

**Fülle**

500g BIO-Erdäpfel
250g BIO-Bröseltopfen
1 BIO E
2 EL Schnittlauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer gemahlen
3EL Butter, braun aufgeschäumt zum Anrichten
Frische Kräuter, zum Anrichten (Schnittlauch)

**Zubereitung**

Zuerst für den Teig das Mehl auf der Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken und das Ei hineinschlagen. Leicht salzen. Wenig Öl und so viel Wasser einarbeiten, dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und mit Folie abgedeckt 30–45 Minuten rasten lassen.

Inzwischen Erdäpfel weichkochen, kurz überkühlen lassen und durch eine Erdäpfelpresse drücken oder passieren. Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einer geschmeidigen Füllmasse verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Mit einem umgedrehten Glas oder runden Ausstecher Scheiben von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Aus der Füllmasse jeweils kleine Kugeln formen und aufsetzen oder mit einem Löffel etwas Fülle auftragen, Teig zusammenklappen und gut festdrücken. Zwischen den Fingern rillenartig festdrücken (typisches „krendeln“) und auf ein bemehltes Brett legen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Nudeln einlegen und je nach Größe 12–15 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit reichlich braun aufgeschäumter Butter übergießen und auftragen.

Dazu serviert man am besten erfrischenden grünen Salat.