

# Kärntner Kasnudeln

## mit grünem Salat



### Zutaten für zwei Personen:

1 mehligkochende Kartoffel, vorgekocht  
3 EL Semmelbrösel  
1 Kopf grüner Salat  
1 Zwiebel  
1 Ei  
0,5 Bund Radieschen ,0,5 Bund Schnittlauch ,0,5 Bund Minze ,0,5 Bund Kerbelkraut  
250 g Quark  
125 g Butter  
250 g glattes Mehl  
1 EL Senf  
20 ml Gemüsefond ,125 ml Wasser  
2 EL Weißweinessig ,2 EL Zucker ,4 EL Kürbiskernöl  
Salz ,Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die vorgekochte Kartoffel pellen und in eine Schüssel pressen. Die Blätter der Minze sowie des Kerbels abzupfen und fein hacken.

Die Zwiebel, die Semmelbrösel und den Quark zu der Kartoffel geben, das Ganze vermengen und mit Salz, Minze und Kerbel würzen. Anschließend daraus kleine Kugeln formen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für den Nudelteig das Ei mit dem Mehl, dem Wasser und zwei Esslöffeln Öl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Anschließend den Teig ausrollen, die Quark-Kugeln draufsetzen, einschlagen, ausstechen und die Ränder andrücken sowie wellenartig abdichten. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Abschließend die Kasnudeln in Salzwasser 4 Minuten gar kochen und danach in der braunen Butter schwenken.

Die Salatblätter vom Strunk trennen, waschen und trockenschleudern. Die Radieschen von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Ganze in einer Schüssel mit dem Essig, dem übrigen Öl, dem Senf und dem Gemüsefond vermengen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Kasnudeln mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.