

Rezept

Kärntner Kasnudel

Ein Rezept von Kärntner Kasnudel, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Mehl	1 Ei (Größe M)
1 EL Öl	Salz
100 g altbackene Brötchen	200 g saure Sahne
2 Stängel Pfefferminze	2 Stängel Kerbelkraut
50 g Butter	350 g Magerquark
Salz	Pfeffer
200 g Butter	1/4 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl haufenförmig auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Öl, 1 TL Salz und ca. 150 ml warmes Wasser in die Mulde geben und mit dem Mehl verkneten, bis ein mittelfester Teig entstanden ist. Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der sauren Sahne vermengen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Kräuter ca. 1 Min. darin schwenken und alles über die Semmelmasse gießen. Den Quark mit der Füllmasse vermischen und diese kräftig salzen und pfeffern.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 mm dünn ausrollen. Mit einer runden Form (Ø ca. 10 cm) Kreise ausstechen und jeweils 1 guten TL Füllung auf die Hälfte geben.
4. Die Nudel zu Halbkreisen zusammenklappen. Teigländer gut andrücken – in Kärnten nennt man das »krendeln«: dafür den doppelten Teigrand von links nach rechts immer wieder zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, etwas herausziehen und zur Hälfte einklappen. Schnittlauch abbrausen, trocknen und fein schneiden.
5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigtaschen darin bei kleiner Hitze ca. 12 Min. kochen. Inzwischen die Butter in einem Topf langsam schmelzen und braun werden lassen. Die Taschen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen. Mit je ca. 1 EL brauner Butter beträufeln und mit Schnittlauch bestreut servieren.