



Oostenrijk

Kärntner Kasnudeln

Karinthische kaasnoedels

Voor het deeg:

1 ei
250 gr. bloem
6 el. melk
1 tl. zout
1 el. water

Voor de vulling:

40 gr. boter
500 gr. aardappelen
1 teentje knoflook
2 el. gemengde, gehakte kruiden: munt (Nudelminze), peterselie, kervel
1 tl. zout
1 beker hüttenkäse
2 uien

Voor het deeg van onze Karinthische kaasnoedels meng je de bloem met het zout, het ei, het water en de melk in een kom. Kneed er een glad deeg van in minstens 15 minuten. Hoe langer je kneed, hoe beter het wordt. Laat het deeg daarna een paar uur afgedekt rusten, of een hele nacht.

Voor de vulling kook je de aardappels gaar in de schil. Pel ze als ze nog heet zijn en werk ze door een aardappelpers. Hak de ui en de knoflook fijn en bak ze glazig in de boter. Hak de peterselie fijn. Laat het allemaal afkoelen en doe het bij de aardappelpuree in de schaal. Brokkel de hüttenkäse erover en kneed het dan in een schaal allemaal eens goed door.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dunne lap, beslist niet dikker als ½ cm., liever nog wat dunner. Steek er met een vorm (een glas b.v.) rondjes uit met een diameter van ruim 10 cm.

Leg een eetlepel vulling op een kant van elke schijf en klap ze dicht. Druk ze goed aan, zodat ze bij het koken niet opengaan.

Breng in een grote pan gezouten water aan de kook en kook de Karinthische kaasnoedels daarin in 12 - 15 minuten gaar. Haal ze er met een schuimspaan uit en leg ze op voorverwarmde borden. Overgiet de Kärntner Kasnudeln met gesmolten boter en bestrooi ze met nog wat gehakte bieslook of peterselie.

