



Dauer: //\ittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 12 Stück
Verfasst von: Julian Pfeifenberger

Zutaten

Teig

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
500 G	glattes Mehl
2	Eier
1 TL	Salz
125 ML	Milch
Fülle	
125 G	Topfen
1	großer gekochter Erdapfel

1 EL	fein geschnittenen Lauch
10	Minzblätter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- 1. Zu Beginn die Zutaten vermengen und dann zu einem Teig kneten.
- 2. Anschließend ca. eine halbe Stunde lang rasten lassen.
- 3. In der Zwischenzeit für die Fülle den Erdapfel schälen, passieren und mit dem Topfen, den Lauch und der Minze vermischen.
- 4. Diese Masse würzt man dann mit Salz und Pfeffer.
- 5. Nun rollt man den Teig möglichst dünn aus und sticht daraus ca. 24 Scheiben mit einem runden Ausstecher (Ø 6 cm) aus.
- **6.** Aus der bereits hergestellten Topfenmasse muss man nun 12 Kugeln formen.
- 7. Diese Kugeln dann auf die Scheiben legen und mit den zweiten Teigscheiben abdecken und am Rand fest zusammendrücken ("krendeln").
- 8. Die Kasnudeln nun im Salzwasser kochen (al dente) und danach gut abtropfen lassen.
- 9. Abschließend noch in flüssiger Butter anbraten und mit Minze anrichten.