

# Kärtner Kasnudel



Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

## **Zutaten:**

800 g mehliges Kartoffel gekocht

1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)

2 mittlere Zwiebeln mit

1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet

Salz und ganz wichtig

2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)

evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

## **Zubereitung:**

Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

Gutes Gelingen!

---

## Kasnockerl nach oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

400 gr Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

$\frac{1}{4}$  l Wasser

1 EL Öl

5 Zwiebel in Ringe geschnitten

200 g Käse gerieben

100 g Schinkenspeck gewürfelt

Schnittlauch frisch

Salz Pfeffer

### **Zubereitung:**

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15

Minuten rasten lassen



Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben  
Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl absehen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in  
Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.



Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln  
und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über  
die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz  
oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und  
2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel  
Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann  
wieder Käse).



Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.



Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):



---

## Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis



Rezept und Foto von Josef Schardl von [www.kernoelpepi.com](http://www.kernoelpepi.com)

Grenzgenial auf frischem Bauernbrot oder Kürbiskernbrot

### **Zutaten:**

100 g Butter

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

80 g Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis  
1 Schalotten Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
1 EL Aceto balsamico, weiß  
2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

### **Zubereitung:**

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett zart rösten, salzen und in Multizerkleinerer mit Messer fein mahlen/hacken. Umfüllen und zur Seite stellen.

Butter, Frischkäse und Salz in Multizerkleinerer mit Messer schaumig rühren.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und mit den gemahlene Kürbiskernen sowie dem Kürbiskernöl zu der Buttermischung geben und gut vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Zum Schluss den Schnittlauch untermengen und die Masse als Beilage zu Brot servieren.

Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

---

**Kürbisragout aus dem  
Kochtraining Österreich**



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft  
nachgekocht von Claudia Kraft

**Zutaten für 4 Personen:**

500g Kürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe  
1/4l Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Anbraten  
1 Schuss Apfelessig  
evtl. etwas Mehl zum Binden

**Zubereitung:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.