

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026** ▪
Runde 2 – „Teigtaschen aus aller Welt“



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Ali Güngörmüs

„Kasnudeln“: Kasnudeln mit geschmolzenen Zwiebeln und Beurre noisette

Zutaten für zwei Personen

Für den Kasnudelteig:

2 Eier
 1 EL Olivenöl
 150 g Weizendunst/Spätzlemehl
 150 g Weizenmehl, Type 405
 ½ TL Salz

Weizendunst, Weizenmehl, Eier, 125 ml Wasser, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Kasnudelfüllung:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Stück Schüttelbrot, zum Reiben
 1 Schalotte
 150 g Topfen, 20% Fett
 Butter, zum Braten
 2 Zweige Kerbel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Schalotte darin glasig anschwitzen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Schalotten, Topfen, Kerbe und geriebenem Schüttelbrot vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Weizenmehl, zum Arbeiten
 Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Teig bemehlen und mit dem Nudelholz oder der Pastamaschine dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Scheibe ein wenig außerhalb der Mitte 1 EL der Füllung setzen. Unbelegte Teighälfte über die Füllung schlagen, an den Rändern gut zusammendrücken oder „krendeln“. Nudeln in das Salzwasser geben und circa 5 Minuten köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Kasnudeln mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die Zwiebeln in Beurre noisette:

6 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 200 g Butter
 2 Prisen Zucker
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin schmoren, bis sie eine bräunliche Farbe annehmen. Zucker hinzufügen und karamellisieren. Nach Geschmack salzen.

Für die Garnitur:

1 grüner Apfel
 Butter, zum Anbraten
 1 Zweig glatte Petersilie

Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in feine Scheiben hobeln. In Butter in der Pfanne leicht bräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.