

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2026 ▪  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



**Ingrid Puchegger**

**Kärntner Kasnudeln mit Karottensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 EL Olivenöl  
 65 g griffiges Mehl  
 65 g glattes Mehl  
 Salz, aus der Mühle

Aus den beiden Mehlsorten, 90 ml Wasser, Olivenöl und Salz einen glatten Teig herstellen, kurz ruhen lassen und zuletzt ausrollen.

**Für die Füllung:**

125 g mehligkochende Kartoffeln  
 ½ Stange Lauch  
 1 Zwiebel  
 150 g Quark  
 1 EL Sauerrahm  
 50 g Butter  
 1 EL Semmelbrösel  
 1 Zweig Kerbel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kochen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse pressen. Zwiebel abziehen und hacken. Lauch klein schneiden. Kerbel hacken. Zwiebel und Lauch in Butter glasig anschwitzen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

100 g Butter  
 1 Zweig Minze  
 Salz, aus der Mühle

Ca. 8 cm große Kreise aus dem Teig ausstechen und mit der Kartoffel-Quark-Masse füllen und verschließen. Minze hacken. Gefüllte Kasnudeln in Salzwasser kochen. Butter in der Pfanne erhitzen und bräunen. Kasnudeln kurz darin schwenken und die Nussbutter mit anrichten und mit gehackter Minze dekorieren.

**Für den Salat:**

3 Karotten  
 4 Blätter Romanasalat  
 ½ Stange Lauch  
 ½ Zwiebel  
 4 EL heller Balsamicoessig  
 4 EL Kürbiskernöl  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser mit 1 TL Zucker bissfest kochen. Zwiebel abziehen und mit dem Lauch klein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Ein Dressing aus Balsamicoessig, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl herstellen und mit Karotten, Lauch und Zwiebel vermengen. In den Salatblättern anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.