

MM

KASNUDLN



ETT
G
L

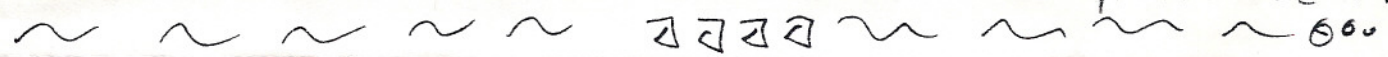
- 4 Erdäpfel zerdrückt
- $\frac{1}{2}$ kg Topfen, grob
- 2 Eßl. Sauerrahm
- 1 Dotter
- Salz Pfeffer
- Petersilie, Kerbelkraut, Schnittzwiebel (od. Borretsch)



T
E
I
G

- $\frac{1}{2}$ kg Mehl
- 2 Eier
- ca $\frac{1}{16}$ l kaltes Wasser

Teig auswalzen,
 Vierecke ausschneiden,
 Fülle drauflegen,
 zusammenklappen,
 die Ränder festdrücken.



ca 5 min in Salzwasser kochen,
 in heißer Butter schwenken.

