

Kartoffel-Maultaschen

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel
2-3 EL Butterschmalz	1 EL Rosinen	2 EL gehackte Mandeln
200 g Ziegenfrischkäse	Salz, Zucker	2 Karotten
1 Schalotte	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	1-2 EL Kartoffelstärke	2 Eigelb
Schwarzkümmel, Mehl	2 Scheiben Kastenweißbrot	2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen. In der Zwischenzeit Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Rosmarin zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Rosinen fein hacken und mit den gehackten Mandeln und dem Frischkäse untermischen und die Masse mit Salz abschmecken. Karotten schälen und fein würfeln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Karotte zugeben und weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und 2/3 der Kräuter fein hacken. Die gegarten Kartoffeln aus der Schale kratzen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelstärke und Eigelben mischen. Gehackte Petersilie und Schnittlauch untermischen, mit Salz und einer Prise Schwarzkümmel abschmecken. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und in 7 cm große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Frischkäsemasse darauf geben, mit den restlichen Quadraten abdecken, die Ränder gut andrücken und die Kartoffeltaschen in einer Pfanne mit ca. 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Weißbrot mit übrigem Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anrösten. Gebratene Kartoffeltaschen mit Möhren anrichten und den Kräuter-Brotbröseln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 05. September 2012