

Herzhafte Kartoffel-Quark-Teigtaschen

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl 250 ml Wasser Salz, Mehl

Für die Füllung:

200 g Hüttenkäse 200 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei
2 Zwiebeln 3 Champignons gemahlener Majoran
Keimöl Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter verarbeiten. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen. Für die Quarkfüllung Kartoffeln schälen und gar kochen. Anschließend abgießen und stampfen. Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Ei trennen. Kartoffeln, Hüttenkäse, Eigelb und Zwiebeln verrühren. Gut mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.

Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises einen Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen. Zwiebel abziehen und zusammen mit den Champignons in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Keimöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten und die Champignons und Zwiebeln darauf verteilen.

Boguslawka Kmiciek am 01. Dezember 2016