

Teigtaschen mit Kartoffel-Minz-Füllung, Tomatensugo

Für zwei Personen

Für die Füllung:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 kl. Knoblauchzehe	1 Ei
70 g Pecorino	2 EL Olivenöl	3 Zweige Minze
Fleur de Sel	Salz	

Für Teig und Fertigstellung:

150 g Hartweizengrieß	1 EL Olivenöl	Meersalz
-----------------------	---------------	----------

Für die Sauce:

10 Cherrytomaten	250 g passierte Tomaten	1 EL Olivenöl
------------------	-------------------------	---------------

Meersalz

Für die Garnitur:

10 g Pecorino	1 Zweig Basilikum
---------------	-------------------

Für die Füllung:

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser kochen. Danach pellen.

Anschließend zu feinem Kartoffelbrei stampfen.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Pecorino fein reiben. Minze fein hacken.

Kartoffelmasse mit Knoblauch, Ei, Pecorino, Minze und Olivenöl gleichmäßig vermengen.

Mit Salz würzen. Masse 20-30 Minuten ruhen lassen.

Für Teig und Fertigstellung:

70-80 ml kaltes Wasser mit Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz vermengen und 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz 1-2 mm dick ausrollen. Bei Bedarf etwas mit Mehl bestäuben. Mit einem runden Ausstecher oder Trinkglas gleichmäßige Kreise mit 8-10 cm ausstechen. Eine walnussgroße Kugel der Kartoffel-Füllung in die Mitte des Teiges geben und schließen. Mit den Fingern rechts und links abwechselnd den Teig zusammendrücken damit es die Form einer Ähre annimmt.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Teigtaschen 2-3 Minuten kochen bis sie aufsteigen. Abschöpfen und abtropfen lassen.

Dann direkt in die Pfanne mit der Tomatensauce (s.u.) geben und kurz schwenken.

Für die Sauce:

Cherrytomaten halbieren und mit Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne leicht anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Mit Meersalz abschmecken.

Für die Garnitur:

Pecorino reiben. Gericht mit Pecorino und Basilikum garnieren.

Tamara Föhr am 21. Juli 2025