

Kartoffel-Taschen mit Doppelrahm-Frischkäse

Für 4 Portionen:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eier (M)
250 g Mehl	Mehl	Pfeffer
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	400 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Champignons	Öl	

Die Champignons putzen und goldbraun braten.

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Eier trennen, Eigelbe und 250 g Mehl zu den Kartoffeln geben und erst mit einem Löffel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Ist der Teig noch klebrig, etwas Mehl unterkneten. Teig 45 Minuten abkühlen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Frischkäse und Petersilie glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dünn ausrollen und zu Quadraten von 12 x 12 cm schneiden.

Danach das Eiweiß verquirlen und die Teigränder damit einstreichen.

1 1/2 EL Frischkäse auf jedes Quadrat geben, Champignons mittig über den Frischkäse legen und die Ränder festdrücken.

Reichlich Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Kartoffeltaschen darin in 2 Portionen in 3 bis 4 Minuten goldbraun und knusprig braten, dabei einmal vorsichtig wenden.

Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (180°C/ Umluft: 160 °C) 10 Minuten fertig backen.

NN am 26. August 2025