

Kartoffel-Taschen mit Frischkäse

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

Champignons putzen und goldbraun braten. Beiseite stellen.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen und auf dem Herd ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und 10 Minuten abkühlen lassen.

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

Petersilie waschen, trocken schütteln und 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.

Eiweiß verquirlen und die Teigränder damit einstreichen, 1 1/2 EL Frischkäse auf jedes Quadrat geben, Champignons und Teig mittig über den Frischkäse schlagen, die Ränder festdrücken.

Reichlich Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen.

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

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen 10 Minuten backen.

NN am 22. Februar 2026