

Herzhafte Kartoffel-Quark-Teigtaschen mit Champignons und Zwiebeln

 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/herzhafte-kartoffel-quark-teigtaschen-mit-champignons-und-zwiebeln

Zutaten für 2 Personen

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 250 ml Wasser
- Salz
- Mehl

Für Füllung und Garnitur:

- 200 g Hüttenkäse
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 2 Zwiebeln
- 3 Champignons
- gemahlener Majoran
- Keimöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

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. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die Quarkfüllung Kartoffeln schälen, gar kochen, abgießen und stampfen. 1 Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Das 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, 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.

Rezept: Boguslawka Kmiecik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt