

Benötigte Zutaten

Für den Teig

400 g	Kartoffeln
125 g	Mehl
1.5 EL	Maisstärke oder Kartoffelstärke
2	Dotter (Größe M)
1 EL	Premium Teebutter (weich)
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
etwas	Salz

Für die Füllung

2	Frühlingszwiebel
1 EL	Premium Teebutter
1	Knoblauchzehe
etwas	Zitronenzesten
150 g	Premium Frischkäse
100 g	Premium Topfen
3 EL	Semmelbrösel
	Chili (frisch gemahlen) - je nach Geschmack

Kartoffeltascherl mit würziger Frischkäse-Topfen-Füllung

Ein Klassiker aus dem Salzburger Land – einfach in der Zubereitung und zu jeder Jahreszeit ein Genuss. Die cremige Füllung aus Topfen und Frischkäse wird mit Chili je nach Geschmack zum würzigen Erlebnis.

Anleitung

Für den Teig

1. Die Kartoffeln kochen. Danach schälen, pressen und etwas auskühlen lassen.

2. Mit den restlichen Zutaten zu einem Kartoffelteig verkneten. Diesen bis zur weiteren Verarbeitung kühlstellen.

Für die Füllung

3. Frühlingszwiebeln und Knoblauch putzen und kleinhacken und in etwas Butter anbraten.

4. Auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Mit Chili (je nach Geschmack) abschmecken.

5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 0,5 mm dick ausrollen.

6. Kreise ausstechen, diese mit je einem Teelöffel Füllung (Achtung nicht zu viel Füllung verwenden) füllen, einschlagen und mit der Gabel verschließen.

7. In siedendem Wasser kurz kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

8. Butter in einer Pfanne schmelzen, die gehackte Petersilie darin kurz mitbraten und die Kartoffeltaschen darin schwenken.

9. Mit reichlich geriebenem Bergkäse oder Emmentaler garnieren und noch warm servieren.

Tipp: Dazu passt ein knackiger grüner Salat.

Und bei der Fülle gilt: Erlaubt ist, was der Kühlschrank hergibt! Ob frische

Für die Garnitur

1/4 Bund	Petersilie (gehackt)
2 EL	Premium Teebutter
reichlich	Premium Emmentaler oder Bergkäse zum Servieren

Kräuter, im Frühling aromatischer Bärlauch oder andere saisonale Zutaten – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at