

Benötigte Zutaten

Teig	
200 g	Vollkornmehl
1/2 TL	Salz
100 g	Österreichische Teebutter (eiskalt)
250 g	Premium Topfen
Füllung	
125 g	Premium Topfen
1 EL	Olivenöl
1/2	Zwiebel (klein)
1	Karotte (klein)
100 g	Kürbis
1/4 Stange	Lauch
	Salz, Pfeffer

Topfenteigtascherl

mit Wintergemüse-Füllung

Anleitung

Teig

1. Für die Teigtascherl das Mehl mit dem Salz vermischen.

2. Mit Butter abbröseln. Topfen untermischen und zügig zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

4. Für die Füllung Zwiebel, Karotte, Kürbis und Lauch waschen und fein würfeln.

5. Kurz in Olivenöl herausbraten. Etwas auskühlen lassen.

6. Mit dem Topfen vermischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Anrichten

7. Den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen und in neun mal neun Zentimeter große Quadrate schneiden.

8. Pro Quadrat einen Esslöffel Fülle in die Mitte setzen.

9. Zu einem Dreieck falten und den Rand mit einer Gabel fest zusammendrücken.

10. Die Teigtascherl im Dampfgarer bei 100 % Feuchte für 25 Minuten dampfen oder im Kochtopf in reichlich gesalzenem Wasser sieden.

Garnitur

11. Für die Garnitur die Zwiebel schälen, Zwiebel und Kürbis klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen.

Zum Garnieren

1/2	Zwiebel
100 g	Kürbis
1 EL	Olivenöl
8 EL	Kürbiskerne
	Premium Bergkäse
100 g	Österreichische Teebutter (geschmolzen)

12. Die Teigtascherl mit den Zwiebel- und Kürbiswürfeln, Kürbiskernen, Bergkäse und mit etwas geschmolzener Butter garniert servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at