



REZEPT

GEFÜLLTE ERDÄPFELTASCHEN

ZUTATEN:

80 dag mehligte Erdäpfel

20 dag griffiges Mehl

1 Ei

1 Eidotter

Salz

Semmelbrösel

Fett zum Ausbacken

FÜLLE:

ca. 10 dag geselchte Schinkenreste

1 Zwiebel

10 dag geriebener Käse

1 Knoblauchzehe

1 TL frische Kräuter

Salz und Pfeffer nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Erdäpfel kochen, noch heiß pressen, etwas überkühlen lassen. Anschließend Mehl, Ei, Dotter und Salz dazugeben, kurz und gründlich durchmischen. Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für die Fülle die Zwiebel, Knoblauch und Schinken fein schneiden, mit geriebenem Käse, Kräutern und Salz und Pfeffer gut vermischen. Semmelbrösel auf ein Nudelbrett oder Teller geben, Teigscheiben darin flachdrücken, füllen und zusammenklappen. In Fett goldbraun, beidseitig herausbacken.

*Gutes Gelingen wünscht
Seminarbäuerin Petra Hatzl*

