Bärlauch-Teigtaschen

Die Bärlauch-Teigtaschen mit Ricotta Füllung und dem feinen Knoblauch-Aroma sind eine vorzügliche Beilage oder vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Weizenmehl
2 Stk.	Eier
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
300 g	Bärlauch (frisch)
200 g	Ricotta
50 g	Parmesan (gerieben)
1 Stk.	Ei
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Bärlauch-Teigtaschen** zuerst den Pasta-Teig zubereiten. Knete das Mehl zusammen mit den Eiern, Öl und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig und lass ihn etwa 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen.

2. Währenddessen die Füllung zubereiten. Putze den Bärlauch, wasche ihn gründlich und dämpfe ihn in einem Topf bei schwacher Hitze, bis er zusammenfällt. Lass ihn dann in einem Sieb abtropfen und auskühlen, bevor du ihn fein hackst. Vermische den gehackten Bärlauch mit dem Ricotta und püriere sie gründlich mit einem Mixstab. Füge dann Parmesan und Eier hinzu, und würze mit Salz und Pfeffer.

3. Rolle den Teig auf einer bemehlten Oberfläche dünn aus. Mit einem Glas oder Ausstecher Kreise ausstechen. Gib jeweils einen Esslöffel der Füllung auf die Teigkreise und klappe sie zusammen. Oder klappe eine zweite Teighälfte darüber und drücke den Teig leicht mit einer

Gabel an.

4. Koche die Bärlauch-Teigtaschen in leicht siedendem Salzwasser für etwa 10 Minuten, bis sie gar sind.

Tipp

Die Bärlauch-Teigtaschen lassen sich hervorragend auf Vorrat zubereiten und vor dem Kochen im Gefrierschrank einfrieren.