Gefüllte Kartoffeltaschen

Die gefüllten Kartoffeltaschen sind eine schmackhafte Beilage für viele Fleischgerichte. Das Rezept mundet aber auch als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

Kartoffelteig

250 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
180 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 EL	Rapsöl
	Salz und Pfeffer

Füllung

50 g	Feta (oder Hirtenkäse)
50 g	Camembert
100 g	Bergkäse
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die gefüllten Kartoffeltaschen zuerst die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Danach das Wasser abgießen, kurz abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Mit dem Ei, Mehl, Rapsöl, Salz und Pfeffer zu einem festen Teig verarbeiten.

3. Den Käse in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. In jeden Kreis etwas Füllung geben, Zusammenklappen, und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

5. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeltaschen darin ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen.

Tipp

Die gefüllten Kartoffeltaschen in geschmolzene Butter schwenken und mit gehackten Gartenkräutern garnieren