# Polnische Teigtaschen

Die Polnischen Teigtaschen werden in diesem Rezept mit Pilze zubereitet. Das preiswerte Gericht eignet sich als Beilage aber auch als Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Weizenmehl (griffig) |
| 1 Stk. | Ei |
| 250 ml | Wasser (lauwarm) |
| 40 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 100 g | Speck |
| 1 Stk. | Zwiebel |

### für die Füllung

| | |
|---|---|
| 300 g | Magertopfen |
| 3 Stk. | Kartoffeln (gekocht) |
| 25 ml | Öl |
| 150 g | Pilze |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| | Salz und Pfeffer nach Belieben |

## Zubereitung

1. Für die **polnischen Teigtaschen** zuerst die Kartoffeln schälen und etwa 15 Minuten gar kochen. Die weich gekochten Kartoffeln zerstampfen und beiseite stellen.

2. Die Pilze und die Zwiebel klein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und Zwiebel etwa 15 Minuten dünsten.

3. Die Kartoffeln, Topfen, Pilz Mischung, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und gut vermengen.

4. Für den Teig das Mehl, Ei, Butter und lauwarmes Wasser auf der Arbeitsfläche zu einem Teig kneten. Je nach Bedarf noch Wasser oder Mehl hinzufügen.

5. Den Teig zirka 3mm dünn ausrollen und mit einem Glas oder Tasse etwa 5 cm Durchmesser Kreise ausstechen.

6. Einen Löffel Fülle in die Mitte des Kreises geben und einklappen, danach die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

7. Salzwasser in einen Topf zum Kochen bringen und die Teigtaschen etwa 5 Minuten kochen (wenn sie gar gekocht sind schwimmen sie an der Oberfläche).

8. Die kleine Zwiebel und Speck fein schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl anrösten.

9. Die polnischen Teigtaschen auf Teller anrichten und mit Speck und Zwiebeln garnieren.

## Tipp