Teigtaschen mit Kartoffelfülle

Das Rezept für die Teigtaschen mit Kartoffelfülle ist etwas aufwändiger in der Zubereitung, der sich aber bestimmt lohnt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

für den Teig

400 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
125 ml	Wasser
1 EL	Öl

für die Füllung

800 g	Kartoffeln (mehlige)
125 g	Kräutertopfen
3 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
0.5 Bündel	Dill
	Salz und Pfeffer
	Butter

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen.
2. Das Mehl, Ei, Salz, Wasser und Öl vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Danach eine halbe Stunde ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein zerhacken und in einer Pfanne in erhitzter Butter goldgelb andünsten.

4. Die gekochten Kartoffeln zerstampfen, mit Kräutertopfen, Zwiebel, gehackten Dill, Salz und Pfeffer vermischen und auskühlen lassen.

5. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Wasserglas kreisrunde Scheiben ausstechen. Jeweils mit einem Esslöffel Füllung belegen. Zu einem Halbmond zusammen klappen und fest andrücken. Wen man die Ränder mit Wasser bestreicht kleben sie besser. Ergibt zirka 25 große Teigtaschen.

6. In siedendem Salzwasser geben, garen bis die **Teigtaschen** an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Tipp

Die Füllung mit 100 g klein gewürfelten Kochschinken verfeinern.