



GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT BÄRLAUCH

Zutaten:

25 dag Mehl, 1 Ei, 1/8 l Wasser, 3 EL Mehl, 75 dag Kartoffeln, 5 dag Bärlauch, 1 Zwiebel, frische Pfefferminze, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 3 dag Butter

Zubereitung:

- aus Mehl, Ei, Öl, Salz und Wasser einen glatten Nudelteig bereiten
- auf einem beölten Teller ca. 30 min rasten lassen
- Kartoffeln in der Schale dämpfen, schälen und pressen
- feingehackte Zwiebel in etwas Öl anrösten
- mit Kartoffeln, klein geschnittenem Bärlauch, Kräutern und Gewürzen mischen
- Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen
- Kreise im Durchmesser von 10 cm ausstechen
- mit 2 Teelöffel Fülle belegen, zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken
- in kochendem Salzwasser ca. 10 min ziehen lassen
- mit zerlassener Butter und Schnittlauch bestreut servieren

