Nah&Frisch



ww.kotanyi.at Professional

Krauttascherl auf Erbsenpüree

Hauptspeise Gemüse Kartoffel Österreichisch Vegetarisch Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Fülle Zwiebel und Kartoffel schälen. Kraut, Zwiebel und Kartoffel in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl stark erhitzen und das Gemüse kurz rösten. Mit Kotányi Veggy Classic würzen und alles gut durchmischen, dabei aber nicht mehr erhitzen. Fülle nach Belieben salzen.
Die Strudelblätter auf ein feuchtes Tuch auflegen, mit Olivenöl bestreichen und 2 Blätter aufeinanderlegen. Erneut mit Öl bestreichen.

Quadratische Stücke ausschneiden und die Fülle gleichmäßig in die Mitte der Strudelblätter platzieren. Zusammenschlagen und mit einer geeigneten Schnur zusammenbinden. Ein Doppelblatt reicht für etwa 6 Taschen. Taschen auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Backrohr auf 180 °C (Umluft) für etwa 15–30 Minuten goldbraun backen.
Für das Erbsenpüree Erbsen in (Salz-)Wasser ca. 5 Minuten weichkochen. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittenen Schalotten langsam anschwitzen. Die Erbsen abgießen und mit der Sojamilch zu den Schalotten geben. Kurz aufkochen, die Basilikumblätter zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Kotányi Veggy Classic würzen. Nach Belieben salzen und pfeffern.
Tipp Sieht toll aus: Mit Schnittlauch eine Schlaufe um den Hals des Tascherls bilden und nach dem Backen anstelle der Schnur verknoten.

Zutaten

- 2 Zwiebel
- 200 g Kartoffel
- 500 g Weißkraut
- 5 EL Olivenöl
- 12 g Kotányi Veggy Classic
- 1 Pkg. Strudelteig (2 x 2 Blätter)
- 2 EL Olivenöl zum Bestreichen
- Erbsenpüree:
- 300 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 1 EL Kotányi Veggy Classic
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 4–5 EL Sojamilch
- 3–4 frische Basilikumblätter
- Kotányi Pfeffer