Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Erdäpfeltascherln

Hauptspeise Hausmannskost Kalte Küche Österreichisch Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Erdäpfel in Salzwasser 20 Minuten kochen, auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl sieben und mit dem Eigelb unter die Erdäpfelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse zu einem Teig verkneten, dünn ausrollen und Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.
Für die Füllung Frischkäse, Ei, fein gehackten Salbei und geriebenen Käse in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Je einen großen Löffel der Masse in die Mitte der Teigkreise legen, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und zu Tascherln klappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Tascherln darin 5 Minuten köcheln lassen. Gut abtropfen und in heißem Öl in einer Pfanne beidseitig goldgelb anbraten.

ZUTATEN

Teig

- 600 g mehlige Erdäpfel
- 300 g Mehl
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Füllung

- 250 g Frischkäse
- 1 Ei
- 1/2 Bund gehackter Salbei
- 100 g geriebener Käse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Wasser