



Gefüllte Kartoffeltaschen mit Münsterkäse & fruchtigem Tomatensugo

Knusprige, selbstgemachte Kartoffeltaschen aus feinem Quark-Kartoffel-Teig, gefüllt mit kräftigem, schmelzendem Münsterkäse und Champignons. Serviert auf einem langsam eingekochten, fruchtigen Tomatensugo. Ein perfektes Sommergericht!

Kochutensilien

- Topf (für die Kartoffeln)
- Pfanne
- Kartoffelpresse

Zutaten

Für den Kartoffelteig

- 600 g Kartoffeln (*mehlig oder vorwiegend festkochend*)
- 125 g Quark
- 100 g Mehl (*plus etwas mehr für die Arbeitsfläche*)
- 50 g Grieß
- 1 Ei
- 1 gute Prise Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & schwarzer Pfeffer

Für die herzhafte Füllung

- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 150 g Münsterkäse (*in Scheiben oder Stücke geschnitten*)
- *Optional (nicht vegetarisch):* 4 Scheiben gekochter Schinken
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Butterschmalz zum Ausbacken



Für das fruchtige Tomatensugo

- 8–10 reife Tomaten
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Prise Zucker
- Etwas Olivenöl
- Frische Kräuter: Rosmarin, Thymian, Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer
- Frische Basilikumblätter (*zum Garnieren*)

Das fruchtige Tomatensugo ansetzen

- Zuerst schneide ich den Stielansatz aus den reifen Tomaten. Ich bringe einen Topf mit Wasser zum Kochen und blanchiere die Tomaten darin für etwa 10 Sekunden. Anschließend nehme ich sie heraus, ziehe die Haut ab, halbiere sie und löse die Kerne heraus. Das verbleibende Tomatenfleisch schneide ich in feine Würfel.
- Den Staudensellerie und die Zwiebel putze ich gründlich und schneide beides in feine Würfel. Den Knoblauch schäle ich und hacke ihn fein.
- In einem Topf erhitze ich etwas Olivenöl und dünste den Sellerie zusammen mit den Zwiebelwürfeln darin glasig an. Dann gebe ich den Knoblauch hinzu, lasse ihn kurz mitlaufen und streue eine Prise Zucker ein, um alles ganz leicht karamellisieren zu lassen.
- Im nächsten Schritt gebe ich die Tomatenwürfel sowie die frischen Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano) und das Lorbeerblatt hinzu.
- Ich lasse mein Tomatensugo bei mittlerer bis kleiner Hitze für ca. 30 Minuten sanft köcheln, damit es seine volle Sämigkeit und Süße entfaltet. Vor dem Servieren nehme ich das Lorbeerblatt heraus und schmecke das Sugo mit Salz und Pfeffer ab.

2. Die Kartoffelbasis vorbereiten

- Parallel wasche ich die Kartoffeln und koche sie in einem Topf mit reichlich Wasser gar.
- Danach gieße ich das Wasser ab, lasse die Kartoffeln im heißen Topf gründlich ausdampfen und schäle sie noch heiß.
- Ich drücke sie direkt durch meine Kartoffelpresse in eine große Schüssel und lasse die Masse abkühlen.



3. Die Füllung zubereiten

- Während die Kartoffeln abkühlen, kümmere ich mich um die Füllung. Die Champignons werden geputzt und in feine Scheiben geschnitten. Die Zwiebel schäle ich und schneide sie ebenfalls in feine Würfel. *(Wer möchte, schneidet jetzt auch den gekochten Schinken in kleine Würfel).*
- Nun erhitze ich etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln zusammen mit den Champignons *(und optional dem Schinken)* kräftig an, bis die Pilze Farbe genommen haben.
- Zum Schluss schmecke ich die Pilz-Masse mit Salz und Pfeffer ab und gebe sie zum Entfetten und Abkühlen auf einen Teller mit Küchenpapier.
- Den kräftigen Münsterkäse schneide ich in kleine, passende Scheiben.

4. Teig kneten, füllen & ausbacken

- Das Ei, den Quark, den Grieß und das Mehl gebe ich nun zu den abgekühlten, gepressten Kartoffeln in die Schüssel. Ich würze die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Muskatnuss und verknete alles zügig zu einem geschmeidigen Teig.
- Ich bestreue meine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und forme die Kartoffelmasse zu einer gleichmäßigen Rolle. Davon schneide ich gleich große Scheiben ab.
- In die Mitte jeder Scheibe setze ich etwas von der abgekühlten Champignon-Masse und lege ein Stück Münsterkäse obenauf. Nun schließe ich den Kartoffelteig vorsichtig um die Füllung herum und forme daraus schöne, gleichmäßige Taler (Taschen).
- Zum Schluss erhitze ich reichlich Butterschmalz in einer Pfanne und backe die Kartoffeltaschen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und herrlich knusprig aus.

5. Anrichten

- Ich verteile das heiße, fruchtige Tomatensugo als Spiegel auf den Tellern, setze die knusprigen Kartoffeltaschen darauf und garniere das Ganze mit frischen Basilikumblättern. Guten Appetit!