

GEFÜLLTE KARTOFFELTASCHEN MIT TOMATENSUGO



Zutaten für die Kartoffeltaschen:

- 600 g Kartoffeln, mehlig oder vorwiegend festkochend
- 125 g Quark
- 100 g Mehl
- 50 g Grieß
- 250 g Champignons
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- Münsterkäse
- Muskat, Salz & Pfeffer
- Sonnenblumenöl, Butterschmalz

Zutaten für das Tomatensugo:

- 8-10 Tomaten
- 1 Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Rosmarin, Thymian, Oregano & Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer
- Basilikumblätter

Zubereitung:

Zubereitung Kartoffeltaschen:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf gar kochen. Das Wasser abschütten, ausdampfen lassen und schälen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und weiter abkühlen lassen.

Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Nun eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebeln, Champignons und die Schinkenwürfel hineingeben und braten. Die Champignons-Schinkenmasse zum Schluss mit Salz & Pfeffer würzen und auf einen Teller mit Küchenpapier geben.

Ei, Quark, Grieß und Mehl zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben und alles gut durchkneten.

Den Münsterkäse in kleine Scheiben schneiden.

Auf einer Arbeitsfläche etwas Mehl ausstreuen und die Kartoffelmasse zu einer Rolle formen. Gleichgroße Scheiben abschneiden und in der Mitte etwas Campignon-Schinkenmasse geben, 1 Stück Münsterkäse oben auf und mit der Kartoffelmasse umformen. aus jedem Teig einen schönen Taler formen und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ausbacken.

GEFÜLLTE KARTOFFELTASCHEN MIT TOMATENSUGO



Zubereitung:

Zubereitung Tomatensugo:

Den Stielansatz aus den Tomaten herausschneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten ca. 10 Sekunden blanchieren. Aus dem Wasser wieder heraus holen und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren und die Kerne heraus lösen. Das Tomatenfleisch würfeln.

Den Staudensellerie und die Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Sellerie mit den Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Knoblauch hinein und mit dünsten, eine Prise Zucker in den Topf streuen und schmelzen lassen. Im nächsten Schritt die Tomaten und die Kräuter hineingeben. Bei mittlerer Hitze das Tomatensugo ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeltaschen geben.