

Kartoffeltaschen mit Zucchini



Zutaten

Für den Teig

- 500 g mehligte Kartoffeln
- 50 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei

- 1 Zucchini
- 250 g Cocktailtomaten
- Parmesan

Für die Fülle

- 100 g Topfen/Sauerrahm
- gehackte Kräuter
- 1 Ei

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und kochen.
2. Für die Fülle Topfen, Kräuter und Gewürze mischen.
3. Die gekochten Kartoffeln pressen, Butter und Ei untermischen, Mehl und Salz dazu geben und gut verkneten.
4. Den Teig ausrollen und mit einem Ring oder Glas Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise 1 EL Fülle geben, den Rand mit Ei bestreichen und den Deckel mit einer Gabel andrücken.
5. Kartoffeltaschen in leicht kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.
6. Abschrecken und in Butter schwenken.
7. Zucchini hobeln und mit Kokosfett anbraten. Tomaten vierteln.
8. Die Kartoffeltaschen mit den Zucchini, den Tomaten und Parmesan anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen!

