

Kartoffeltaschen mit Kürbisfüllung



Zutaten

Für den Teig

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 50 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Salz

Für die Füllung

- 1 kleine Zwiebel
- ca. 300 - 400 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskat

- Salbei
- Parmesan

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale waschen und kochen. Man könnte sie natürlich auch schon vor dem Kochen schälen, allerdings gehen dabei viele Vitamine, die unter der Schale sind, verloren.
2. Für die Fülle die Zwiebel und den Kürbis in Würfel schneiden.
3. Die Zwiebeln mit einem Esslöffel Butter anschwitzen, den Kürbis dazugeben und mit so viel Wasser aufgießen bis der Boden bedeckt ist. So oft aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
4. Den Kürbis pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und kurz abkühlen lassen.
5. Die gekochten Kartoffeln schälen und mit einer Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche pressen. Butter und Ei untermischen, Mehl und ca. 1 Esslöffel Salz dazu geben und gut verkneten.
6. Den Parmesan und das Eigelb in das Kürbispüree geben, damit dieses gebunden wird.
7. Den Teig ausrollen und mit einem Ring oder Glas Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise einen gehäuften Teelöffel Fülle geben, den halben Rand mit Ei bestreichen und in der Hälfte zusammenklappen. Den Deckel mit einer Gabel am Rand andrücken.
8. Die Kartoffeltaschen in leicht kochendem Salzwasser ca. 3 - 5 Minuten ziehen lassen.
9. Die Taschen in einem Sieb abschrecken und in Butter schwenken. Den geschnittenen oder ganzen Salbei dazugeben und mit anbraten. (Achtung, dass der Salbei nicht zu dunkel wird!)
10. Die Kartoffeltaschen mit Parmesan und Salbei servieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

