

Gefüllte Kartoffeltaschen

Zubereitung

Zutaten

für 4 Personen:
400 g mehlig kochende
Kartoffeln
2 Eigelb (Gr. M)
2-4 EL + etwas Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Emmentaler-Käse
1 kleine Zwiebel
1-2 EL Essig, Zucker
4 EL Öl
100 g Feldsalat
einige Salatblätter (z. B.
Radicchio)
200 g Kirschtomaten

1. Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen. Mit Eigelb, 2-4 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten.

2. Käse in 8 Würfel schneiden. Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche jeweils zum Quadrat (ca. 7 x 7 cm) ausrollen. Je einen Käsewürfel darauf legen. Teig diagonal überklappen und die Ränder fest andrücken. Ca. 5 Minuten kalt stellen.

3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 2 EL Öl darunter schlagen. Salate putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Beides mit der Salatsoße mischen.

4. Kartoffeltaschen in 2 EL heißem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Mit Salat anrichten.