

# Wareniki, Kartoffel-Pilz-Füllung, Pilzen, Nussbutter, Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g Mehl	1 Ei	75 ml Wasser
3 Lorbeerblätter	1/4 TL Salz	Salz

**Für die Füllung:**

5 Kartoffel	100 g Pfifferlinge	100 g Kräuterseitlinge
1 Zwiebel	1 EL Schmand	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Dip:**

2 Frühlingszwiebeln	100 g Schmand	100 ml Saure Sahne
1 TL mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

**Für das Topping:**

6 Kräuterseitlinge	100 g Pfifferlinge	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Nussbutter:**

50 g Butter

**Für den Teig:**

Mehl mit 75 ml Wasser, Ei und Salz verkneten. In Folie packen und kurz kalt stellen. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Teigkreise ausstechen. Die Teigkreise mit der Kartoffelfüllung belegen und einmal falten. Die Ränder des Halbkreises mit einer Gabel festdrücken.

Die Teigtaschen zusammen mit den Lorbeerblättern in kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

**Für die Füllung:**

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Pilze putzen und ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Pilze anbraten.

Zu den abgegossenen Kartoffeln Schmand und Butter geben und die Masse mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Anschließend die gebratenen Pilze und Zwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Dip:**

Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. Schmand, saure Sahne, Senf und Frühlingszwiebeln in eine Schale geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Topping:**

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

Pfifferlinge putzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge und Pfifferlinge von beiden Seiten anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Nussbutter:**

In einer Pfanne Butter zur Nussbutter bräunen. Pilze und Nussbutter auf die Teigtaschen geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 11. Juli 2018