Teigtaschen mit Kartoffel-Füllung

Für zwei Personen

Für den Teig:		
160 g Mehl	1 EL Pflanzenöl	Salz
Für die Füllung:		
2 mittlere mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten	2 EL Kräuterquark
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:		
50 g durchw. Speck (Stück)	200 g Smetana, 30%	

Für den Teig:
120 ml Wasser zum Kochen bringen. Mehl durchsieben und mit einer Prise Salz vermischen. Eine Mulde formen, Pflanzenöl und heißes Wasser hinein gießen, alles verrühren und dann zu einem glatten Teig verkneten.
Ruhen lassen. Sobald die Füllung fertig ist, eine Rolle aus dem Teig formen, in kleine Stücke schneiden, diese dünn ausrollen und mit Hilfe eines großen Wasserglas´ kreisrunde Scheiben ausstechen.
Für die Füllung:
Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und mit einem Lorbeerblatt in einem Topf weich kochen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Pflanzenöl braten. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.
Kartoffeln durch die Presse drücken, Schalotten, Kräuterquark und Dill untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Teigstücke mit der Kartoffelmischung befüllen und am Rand mit der Hand fest zusammendrücken. In kochendem Wasser 2-3 min gar kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und warm halten.
Für die Garnitur:
Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten.
Mit Speckwürfeln auf Tellern anrichten und mit je einem Klecks Smetana servieren.

Marina Grosch am 10. Oktober 2019