

Wareniki, Kartoffel-Füllung, Dill-Schmand, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Mehl 2 Eier 1 EL neutrales Öl
1 TL Salz

Für die Füllung:

300 g Kartoffeln 2 Zwiebeln 500 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter 2 TL Butter 1 TL Salz

Für den Dill-Schmand:

200 g Schmand 1 Bund Dill 1 Zitrone
Salz

Für den Gurkensalat:

1 halbe Salatgurke 1 Zweig Dill 1 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf 100 ml Olivenöl 1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl mit Eier, Öl und Salz gut vermengen bis ein schöner Teig entsteht.

Für die Füllung:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Gemüsefond mit den Lorbeerblättern zusammen garkochen.

Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 1 TL Butter dünsten.

Sobald die Kartoffeln gar sind, abgießen und mit den Zwiebeln und dem Salz verfeinern und stampfen.

Nun den hergestellten Teig dünn ausrollen und mit einer Form runde Kreise ausstechen. Die Teigkreise mit der Füllung belegen und zuklappen.

Die Enden gut verschließen. Wareniki in Salzwasser garen.

Die andere Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und im Rest der Butter schwenken.

Für den Dill-Schmand:

Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Schmand mit Dill und Zitronenabrieb vermengen und mit Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen und hobeln. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurke mit Dill mischen.

Aus dem Salz, Olivenöl, Honig, Senf, Pfeffer und Paprikapulver ein Dressing erstellen und über die Gurken geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Ghebrezghiher am 08. April 2021