

# Gefüllte Teigtaschen mit Rahm-Speck-Soße

**Für 2 Personen**

**Für den Teig:**

200 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
------------	---------------------	---------------

**Für die Füllung:**

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Zwiebel	50 g Butter
--------------------------	-----------	-------------

250 g Speisequark	Kräuterpfeffer	Salz, Pfeffer
-------------------	----------------	---------------

**Für die Specksauce:**

100 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	250 g saure Sahne, 12%
--------------------------	-----------	------------------------

Salz, Pfeffer		
---------------	--	--

Die Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Den Kartoffelstampf mit dem Quark vermengen und die gerösteten Zwiebeln unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl mit circa 150 Millilitern Wasser sowie dem Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Füllung auf den ausgestochenen Teig verteilen, umschlagen und die Ränder zusammendrücken. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die gefüllten Teigtaschen hineingeben und einige Minuten darin gar ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden und auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu dem ausgelassenen Speck geben. Die saure Sahne zugeben und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten köcheln lassen. Die gefüllten Teigtaschen zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren

Joanna Filipiak am 20. Oktober 2014