

Piroggen mit Kartoffeln, Hüttenkäse und Panaschee

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

300 g Weizenmehl 200 ml heißes Wasser $\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für die Füllung:

250 g Kartoffeln 200 g polnischer Hüttenkäse 50 g Butter
Salz Pfeffer

Für das Panaschee:

2 Scheiben Speck 1 Zwiebel 50 g Butter

Für die Füllung Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser circa zehn Minuten gar kochen.

Für den Teig Mehl, heißes Wasser und Salz in der Küchenmaschine mit Knethaken für etwa zehn Minuten zu einem kompakten Teig kneten.

Für das Panaschee Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anbraten. Speck fein würfeln und dazugeben. Bei niedriger Hitze rösten.

Gekochte Kartoffeln mit der Hälfte der Zwiebel-Speck-Masse, Butter und Hüttenkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer cremigen Masse stampfen und rühren.

Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig in Bahnen ausrollen, mit einem Servierring Kreise ausstechen, mit der Masse füllen und die Ränder befeuchten. Teigschichten aufeinander drücken.

Piroggen in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser circa fünf Minuten sprudelnd kochen.

Die Piroggen mit Kartoffeln und Hüttenkäse auf Tellern anrichten, mit der übrigen Speck-Zwiebel-Schmelze garnieren und servieren.

Alicja Heldt am 24. Oktober 2016