

Teigtaschen mit Kartoffel-Quark, Röstzwiebeln, Speck

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl 1 Ei 1 EL Butter
Salz

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

350 g mehligk. Kartoffeln 100 g braune Champignons 1 Zwiebel
1 Zitrone 250 g Twarog-Quark 50 g Butter
50 ml Weißwein 1 Bund Minze Mehl
Muskatnuss 2 TL Cayennepfeffer Salz
Pfeffer

Für den Speck:

200 g Speckwürfel 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Für die Salbeibutter:

1 Zweig Salbei 100 g Butter

Für die Röstzwiebeln:

2 Schalotten Pflanzenöl

Für die Garnitur:

1 Zweig Salbei 1 Zweig Rosmarin

Für den Teig: Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Ei trennen und das Eigelb mit Salz und 50 ml Wasser hinzugeben. Butter in einer Pfanne schmelzen, dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Für die Kartoffel-Quark-Füllung: Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser kochen. Champignons putzen und würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen.

Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Mit Twarog-Quark vermengen und durchstampfen. Champignon-Zwiebel-Mischung hinzugeben und unterrühren. Minze fein hacken und zur Masse geben. Zitrone halbieren und auspressen. Kartoffelmasse mit einer Prise Muskat, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und alles gut verrühren.

Pierogi-Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von ca. 10 cm Durchmesser Kreise aus dem Teig ausstechen. 1 TL der Füllung mittig auf den Teig geben und zu einer Teigtasche formen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Pierogi abschöpfen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.

Für den Speck: Knoblauch abziehen und die Speckwürfel in einer Pfanne mit Knoblauch und Kräutern anbraten.

Für die Salbeibutter: Butter in einem Topf schmelzen lassen, Salbeiblätter abzupfen und hinzugeben.

Für die Röstzwiebeln: Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In einem Topf mit Öl fritieren und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Salbeiblätter abzupfen. Salbei und Rosmarin als Garnitur verwenden.

Einen Teil der Salbeibutter und der Speckwürfel auf tiefen Tellern verteilen, Pierogi darauf geben und mit dem Rest der Butter und dem Speck übergießen. Röstzwiebeln auf die Pierogis legen, mit Kräutern garnieren und servieren.

Vanessa Koziolk am 26. September 2022