

Polnische Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung, Speck

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, Type 500 2 EL Olivenöl

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

250 g mehlig kochende Kartoffeln 125 g polnischer Hüttenkäse 1 große Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Speck:

2 Scheiben Schinkenspeck

Für die Garnitur:

100 g Schmand 2 Zweige glatte Petersilie

Für den Teig:

Das Mehl mit 125 ml lauwarmem Wasser und Olivenöl vermengen und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend dünn ausrollen und mit einer Tasse in Kreise ausstechen.

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen.

Anschließend stampfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch pressen. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Dann kurz abkühlen lassen und mit Hüttenkäse vermengen. Käse unter gestampfte Kartoffeln mischen. Reichlich mit Salz und Pfeffer würzen. Teigkreise zur Hälfte mit Masse füllen und dann zuklappen. Ränder mit einer Gabel andrücken und verschließen.

Für den gebratenen Speck:

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und Schmand über das fertige Gericht geben.

Viktoria Neumann am 29. Mai 2023