

# Gefüllte Kartoffel-Taschen

## Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 rote Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
350 g Ziegenfrischkäse	3 Karotten	2 Schalotten
4 EL Butter	Zucker	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	3 Eigelb	3 EL Kartoffelstärke
Pfeffer	1 Prise Muskat	Mehl
1 Brötchen		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

In der Zwischenzeit Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln, bzw. Blättchen abstreifen und fein schneiden.

Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen.

Rosmarin und Thymian zugeben, die Pfanne vom Herd ziehen, abkühlen lassen.

Friskäse und Zwiebel-Kräutermix verrühren und die Masse mit Salz abschmecken.

Karotten schälen und fein würfeln.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit der Hälfte der Butter anschwitzen.

Karotte zugeben und weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, dann im Topf auf die noch heiße Kochstelle stellen und gut ausdampfen lassen.

Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Rasch die Eigelbe und Stärke untermengen.

Jeweils die Hälfte Petersilie und Schnittlauch untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa knapp 1 cm dick ausrollen und in ca. 7 cm große Quadrate schneiden.

Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Friskäsemasse verteilen, die übrigen Kartoffel- teig Quadrate passgenau auflegen. Die Ränder gut andrücken und die Kartoffeltaschen in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Brötchen grob schneiden und mit übrigem Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen.

In einer weiteren Pfanne restliche Butter erhitzen und die Kräuter-Brösel darin kurz anrösten.

Gebratene Kartoffeltaschen und Kräuter-Brotbrösel anrichten. Dazu passt ein Möhrensalat.

Sören Anders am 16. April 2020