

Kartoffel-Taschen mit Paprika gefüllt

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	2 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Spitzpaprika	2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian	Zucker
1 EL Maisstärke	500 ml Haferdrink	2 Knoblauchzehen
2 Eier	Paprikapulver, geräuchert	3 EL Kartoffelstärke
3 EL Butterschmalz		

Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwa 1/2 TL Salz zugeben und die Kartoffeln ca. 25 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit Paprikaschoten waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Alle Paprikahälften bis auf die grüne Spitzpaprika in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin anschwitzen, Paprikastücke zugeben.

Thymianzweig abbrausen und mit in die Paprikapfanne geben. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und die Paprika bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten schmoren.

Parallel dazu in einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die restlichen Zwiebeln darin glasig anschwitzen.

Dann Maisstärke einrühren und mit Haferdrink ablöschen.

Den Knoblauch schälen, fein reiben und dazu geben, mit Salz würzen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen.

Die grünen Spitzpaprikahälften in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die feinen Paprikawürfel darin anbraten, mit Salz und Zucker abschmecken. Anschließend Pfanne vom Herd ziehen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Die Eier aufschlagen, 1 Prise Salz und Paprikapulver zugeben und vermischen.

Zu den gepressten Kartoffeln die Kartoffelstärke und die verquirlten Eier zugeben und alles zu einem glatten Kartoffelteig vermischen.

Den Teig auf einer leicht mit Kartoffelstärke bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, in Vierecke schneiden oder rund ausstechen.

Je einen Löffel geschmorte Paprika darauf geben, umklappen und zusammendrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten langsam goldbraun braten.

Die gebratenen Kartoffeltaschen mit der Sauce auf Teller geben und die gebratenen grünen Paprikawürfel darüber streuen.

Jacqueline Amirfallah am 21. September 2022