

Piroggen

Für 2 Portionen

Für die Taschen:

100 g Weizenmehl	2 Prisen Salz	1 Ei
40 ml lauwarmes Wasser	Pfeffer	ggf. Zitronenschale

Für die Füllung:

150 g Magerquark (abgetropft)	30 g geriebener Schafskäse	2-3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Eier	1 EL Sahne
2 Zwiebeln	2 EL Butter	

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, das Ei und Wasser hinein geben und mit etwas Pfeffer würzen. Alles kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung ein Ei trennen. Anschließend den Quark mit dem Schafskäse, den Semmelbröseln, einem Eigelb und etwas Salz sowie Pfeffer vermengen. Das zweite Ei mit der Sahne verquirlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher etwa 6 Zentimeter große Kreise ausstechen. In der Mitte jeweils einen Teelöffel der Füllung verteilen, die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen und zu Halbkreisen zusammen falten. Die Ränder gut aneinander drücken und mit den Zinken einer Gabel ein Muster hineindrücken. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Piroggen hinzugeben und circa 3 bis 4 Minuten garen lassen. Währenddessen die Zwiebeln abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Die fertigen Teigtaschen mit den in Butter angeschwitzten Zwiebeln servieren.

Tipp:

Mit dem Abrieb einer Zitrone würzen.

Steffen Henssler am 19. 06. 2012