

# Kartoffelteigtaschen

Für den Kartoffelteig

1 kg passierte Kartoffeln

180 g Eigelb

155 g zerlassene Butter

110 g Parmesankäse

400 g Mehl

50 g Kartoffelstärke

Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung

150 g Gemüse nach Belieben

1 EL Paprikapulver

200 g Tomatensauce

20 g Butter

Salz, Pfeffer, Parmesan

Für den Kartoffelteig, Kartoffeln, Eigelb, Butter und Parmesankäse zu einer glatten Masse vermengen, danach das Mehl mit der Stärke, Salz Pfeffer und Muskat dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das beliebige Gemüse zu kleinere Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne anschwitzen, das Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten. Die Tomatensauce und Butter dazugeben und einreduzieren lassen. Mit Salz Pfeffer und Parmesan abschmecken. Den Kartoffelteig etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen, rund ausstechen die Füllung in die Mitte geben, ein kleines Stück Mozzarella oben drauf geben und die Teigtaschen halbmondförmig schließen. In kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten garen und danach in Butter knusprig anbraten.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.