

Rezept von Küchenchef Josef Kloiber



Kartoffeltascherl gefüllt mit mediterranem Gemüse

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
250 g Mehl
3 Eigelb
1 Ei zum Bestreichen
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

1 EL Olivenöl
1 Zucchini, 1 Paprika
1 kleine Aubergine
1 Knoblauchzehe
200 g Champignons
1 EL gehackte Kräuter (Petersilie,
Basilikum, Rosmarin)
100 g getrocknete Tomaten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Füllung feinkwürfelig schneiden und in Olivenöl anbraten – das Gemüse soll noch etwas kernig sein. Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, abtropfen und auskühlen lassen.

Für den Teig die Kartoffel kochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen, dann die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls nötig, Mehlzugabe anpassen.

Den Teig ausrollen (ca. 5 mm) und rund ausstechen. In eine Hälfte die Füllung geben, Rand mit Ei bestreichen und die zweite Hälfte darüber klappen. Die Teigränder andrücken, in kochendes gesalzenes Wasser geben und leicht köcheln lassen, bis die Tascherl an die Oberfläche kommen. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen, dann rausnehmen, abtropfen lassen – in Butter oder Öl anbraten und mit Kräuterdip servieren.