



BÄRLAUCHTASCHEN MIT TOMATENBUTTER

von Erna vom Prissianerhof

Zutaten

500 g Kartoffeln
150-200 g Mehl
250 g Topfen
3 Eidotter
2 EL passierter Bärlauch
Parmesan
Muskatnuss
Salz
Kräutersalz
Pfeffer
1 Tomate

Zubereitung

Für den Kartoffelteig Kartoffeln salzen und weich kochen, passieren und abkühlen lassen. Mit den Eidottern, dem Mehl, etwas Parmesan und etwas Muskatnuss einen festen Teig kneten.

Für die Bärlauchfüllung Topfen mit passiertem Bärlauch, Parmesan, Kräutersalz und Pfeffer mischen.

Den Kartoffelteig 4-5 mm dick ausrollen, rund ausstechen und mit Bärlauchmasse füllen. Den gefüllten Kartoffelteig halbmondförmig zusammenfalten und in heißem Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Tomaten schälen und in Würfel schneiden. Die geschälten Tomatenwürfel in Butter schwenken. Die Bärlauchtaschen auf einem Teller anrichten und mit Tomatenbutter abschmelzen. Mit Schnittlauch und Parmesan bestreuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Erna vom [Gasthof Prissianerhof!](#)