

GRENZENLOS KOCHEN

KARTOFFELTASCHEN

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

2 Eier

50 gr Butter

200 gr ger. Parmesan

1 kg gekochte Kartoffeln

3 Mozzarella

Tomatenmark

Pesto

etwas Paniermehl

Salz & Pfeffer

Muskatnuss

Kartoffeln, Eier, Parmesan und geschmolzene Butter zusammen kneten, bis ein weicher Teig entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und kalt stellen.

Mozzarella, Pesto und Tomatenmark zu eine grober Paste mischen und ebenfalls würzen.

Kartoffelteig nicht zu dünn ausrollen und mit einen großen Glas runde Formen ausstechen. Auf jede Scheibe einen vollen Teelöffel von der Paste geben und zu einem Halbmond schließen.

In Paniermehl wälzen und in etwas Öl für 4 Minuten pro Seite anbraten. Alternativ bei 200 Grad für 20 Minuten in den Ofen.

**BEI DER FÜLLUNG KANN MAN NACH HERZENSLUST VARIIEREN:
SPINAT- RICOTTA ODER MOZZARELLA-PARMASCHINKEN ODER
GORGONZOLA-BIRNE ODER ODER ODER
BUON APPETITO, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.