

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

BUCHWEIZENTEIGTASCHEN MIT PILZFÜLLUNG

Buchweizenteig:

100 g Buchweizenmehl fein
100 g Kartoffeln gekocht - ausgedampft
3 Eidotter
1 EL Butter weich
1 EL lauwarmes Wasser
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und danach (zugedeckt) ruhen lassen.

Pilzfülle:

60 g Pilze je nach Saison – gekocht
10 g Zwiebel – fein gehackt
Petersilie gehackt
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in der Butter andünsten, danach die gehackten Pilze mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Den Buchweizenteig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit ca. einem 7 cm - Durchmesser Ausstecher ausstechen. Die Pilzfülle darauf, die Ränder mit Wasser bestreichen und dann halbiert zusammendrücken. Danach in Butterschmalz goldbraun backen und anrichten.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**