

Buchweizenteigtaschen mit Pilzfüllung

ZUTATEN BUCHWEIZENTEIG:

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

ZUTATEN PILZFÜLLE:

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

ZUBEREITUNG BUCHWEIZENTEIG:

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

ZUBEREITUNG PILZFÜLLE:

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.



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
2 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam