

ZUTATEN FÜLLE:

- 200 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter oder Öl
- 100 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer

ZUTATEN KARTOFFELTEIG:

- 600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 Ei
- 3 EL Maizena (Mondamin)
- Salz, Pfeffer

Kartoffeltascherl

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Ei, Maizena, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Füllung die Zwiebel fein hacken, in Butter oder Öl anschwitzen. Die klein geschnittenen Champignons dazugeben, anbraten, würzen und abkühlen lassen. Den Frischkäse unterrühren.

Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen, mit Füllung versehen, die Ränder befeuchten, zusammenklappen und gut andrücken.

Die Tascherl in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis sie aufsteigen. Gut abtropfen lassen und nach Belieben in Butter oder Öl goldbraun anbraten.



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Personen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam