



## Gefüllte Kartoffeltascherl

### Zutaten:

Teig:

1 kg Kartoffel,  
2 Eier,  
0,25 kg Mehl,  
1 Prise Salz  
Muskatnuss

Gemüsefülle:

0,15 kg Karotten,  
0,15 kg Zucchini,  
0,10 kg Melanzani,  
0,1 kg Zwiebel,  
0,02 kg Knoblauch,  
Salz, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

Teig:

Kartoffel waschen, kochen oder dämpfen, danach heiß schälen und auf ein bemehltes Nudelbrett mit einer Kartoffelpresse oder einer

Passierwiege zerdrücken. In die Erdäpfelmasse ein kleines Grübchen formen, etwas Mehl und die Eier dazugeben und mit einer Gabel verrühren, so fließt das Ei nicht davon. Anschließend die restlichen Zutaten beimengen und zu einem glatten Teig

## **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

verarbeiten. Der Teig kann sofort ausgerollt werden. Mit einem Kreisausstecher Teigtaschen ausstechen.

Fülle:

Gemüse kleinwürfelig schneiden und gemeinsam mit Zwiebel und Knoblauch gut anbraten und durchrösten. Am Ende mit Schnittlauch und Petersilie würzen und erst dann salzen und pfeffern.

Die Fülle muss erkalten, bevor sie verwendet werden kann. Die Fülle können sie zb am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

In die Mitte jedes Kreises etwas Fülle mit einem Löffel platzieren, zusammenklappen und die Enden festdrücken. Die Teigtaschen in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten und auf Blattsalat serviert.

Mahlzeit!