

Aufgetischt

Christi Himmelfahrt, 5. Mai 2016



Teigtaschen mit Ziegenkäsefülle

Rezept von Gerd Hammerer



Ravioliteig:

250 g mehliges Kartoffeln (vom Vortag, in der Schale gekocht), 500 g Mehl,
Salz,
100 ml Wasser,
Mehl zum Ausrollen

Füllung:

375 g Ziegenfrischkäse,
100 g Ziegenschnitt- oder Hartkäse,
80 g Weißbrotbrösel,
2 Dotter,
70 g getrocknete Tomaten (fein gehackt),
20 g Blätter der Fetthenne (fein geschnitten; Achtung! Manche
Arten sind leicht giftig),
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Teig die geschälten Kartoffeln pressen und mit Mehl, 1 Prise Salz und Wasser zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1–2h im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Fülle Frischkäse reiben, Ziegenschnittkäse fein schneiden, mit den restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen, 10 cm große Scheiben ausstechen, mit Dotter bestreichen. Etwas Fülle daraufgeben, zusammenklappen, die spitzen Enden nochmals mit Dotter bestreichen, zusammenkleben und die Teigtaschen in Salzwasser kochen.