

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gefüllte Topfenteigtaschen mit Paprikacrème

**KöchInnen: Emmy Meier & Maximilian Priller**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Topfenteig

- 250 g Topfen
- 300 g Bio Weizenmehl (glatt)
- 50 g Butter
- 1 Ei
- Salz
- 1 Eiweiß zum Bestreichen
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 runder Ausstecher (Ø 7 cm)

Für die Spinatfülle

- 250 g frischer Blattspinat (oder Bärlauch)
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 40 g weiche Butter
- 1 Eidotter
- 10 g Maisstärke
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

#### Für die Paprikacreme

- 350 g rote Paprika
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 250 ml Obers
- 200 ml Gemüsefond
- 1/16 l Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker

#### Für die Garnitur

- eine Handvoll Cherrytomaten
- eine Handvoll Blattspinat
- 1/2 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butter
- 20 g Pinienkerne
- frische Wildkräuter

#### Zubereitung

1. Für die Paprikacrème zuerst die Paprika, den Knoblauch und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in einem Topf in der Butter anschwitzen – das Gemüse soll dabei keine Röstfarben annehmen. Dann mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kristallzucker würzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond und dem Obers aufgießen. Alles etwa 20 Minuten weichkochen lassen, nochmals abschmecken und danach mit einem Pürierstab sehr fein mixen und, wenn nötig durch ein Sieb streichen.

2. Für den Topfenteig die Butter mit dem Topfen, dem Weizenmehl, dem Ei und etwas Salz in einer Schüssel vermengen und mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten. Diesen anschließend zugedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

3. Währenddessen für die Spinatfülle den Blattspinat in einem Topf in reichlich Salzwasser kurz blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken (so bleibt die Farbe gut erhalten).

4. Dann die feingeschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Die restliche Butter in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen, die Eidotter und die Maisstärke einrühren (Abtrieb) und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

5. Nun den Spinat aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken, klein hacken, abkühlen lassen und dann mit dem Ziegenfrischkäse und den in Butter angebratenen Zwiebel- und Knoblauchwürfeln vermengen.
6. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen und je einen Esslöffel Fülle darauf geben. Den Rand mit Eiweiß bestreichen und die Tascherln vorsichtig einschlagen, mit einer Gabel die Ränder leicht andrücken und die Tascherln in einem Topf in reichlich Salzwasser 10 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Tascherln beim Kochen vom Boden nach oben steigen, sind sie fertig gegart.
7. Für die Garnitur die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter leicht anbraten. Dann die geviertelten Cherrytomaten, den Blattspinat und die Pinienkerne begeben, ganz kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Zum Schluss die Paprikacrème mittig auf einem flachen Teller anrichten, die gefüllten Topfenteigtascherl darauflegen und das Gericht mit dem Blattspinat-Tomaten-Gemüse und frischen Wildkräutern garnieren.

**Tipp:** Je nach Saison können zum Beispiel auch Bärlauch oder Kürbis als Fülle verwendet oder braune Butter über die Tascherln gegossen werden.