

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Graukäsetascherl mit Spinatblätter und gerösteten Haselnüssen

Koch: Bernhard Hochkogler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Fülle:

- 120 g Graukäse
- 150 g Topfen
- 150 g gekochte Kartoffel
- 20 g Schnittlauch
- 50 g braune Butter (Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht braun ist)
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für den Teig

- 500 g Mehl (griffig)
- 230 g Wasser
- 25 g Sonnenblumenöl
- Salz
- 1 runder Ausstecher (Ø 7 cm)

Für die Tascherl

- 125 g Spinatblätter
- 60 g geröstete Haselnüsse
- 120 g braune Butter (Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht braun ist)

Für die Garnitur

- Spinatblätter
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Wasser, dem Sonnenblumenöl und etwas Salz in einer Schüssel vermengen und mit den Händen zu einem glatten Nudelteig kneten. Diesen anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Kartoffel mit einer Gabel zerdrücken und in eine Schüssel geben. Dann den in kleine Würfel geschnittenen Graukäse, den Topfen, den feingeschnittenen Schnittlauch und die braune Butter dazugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

3. Nun den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz länglich ausrollen und der Länge nach in zwei Bahnen schneiden. Dann etwa alle 10 cm ein walnussgroßes Häufchen von der Fülle daraufsetzen, die zweite Teig-Bahn darauflegen und mit einem runden Ausstecher jeweils bei der Fülle Tascherln ausstechen. Die Tascherln zuklappen und leicht andrücken.

4. Die Tascherl in einem großen Topf in leicht gesalzenem Wasser 3-4 Minuten kochen lassen. Währenddessen die braune Butter in einer Pfanne erhitzen, dann die gekochten Tascherln, die gerösteten, grob gehackten Haselnüsse und den frischen Blattspinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

5. Zum Schluss die Graukäsetascherln mit der braunen Butter und den gerösteten Haselnüssen in einem tiefen Teller anrichten und mit den mit Olivenöl und Salz marinierten Spinatblättern garnieren.