



Gebackene Teigtaschen von der Majestic Kartoffel mit Krautfüllung

Zutaten für 4 Personen:

für den Teig:

250	g	gekochte, passierte, mehliges Kartoffeln (Majestic, Kenebec)
1/2		Eigelb
5	g	zerlassene Butter oder Olivenöl Extra vergine
60	g	Weizenvollkornmehl
15	g	Parmesankäse gerieben
		Salz, Muskat
1/2		Eigelb zum Bestreichen

für die Füllung:

250	g	Kobis in Streifen geschnitten
40	g	Zwiebel fein geschnitten
25	g	Olivenöl Extra vergine
		Salz, Pfeffer, Kümmel

weitere:

		bunte Salate nach Saison gezupft und gewaschen
25	g	Aceto Balsamico
10	g	Apfelessig
30	g	Olivenöl extra vergine
		Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
25	g	Sonnenblumenkerne geröstet

Zubereitung:

- alle Zutaten für den Teig rasch verkneten und 10 Minuten ruhen lassen
- Zwiebel mit Öl und Kobis weich dünsten, würzen und abkühlen
- den Teig dünn ausrollen, Kreise von etwa 8 cm ausstechen und diese mit dem Kraut füllen
- zu Halbmonden zusammenklappen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheiztem Backrohr bei 220° C rund 15 Minuten backen
- in der Zwischenzeit die Salate marinieren, auf Teller anrichten und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen
- die Teigtaschen dazulegen und sofort servieren.