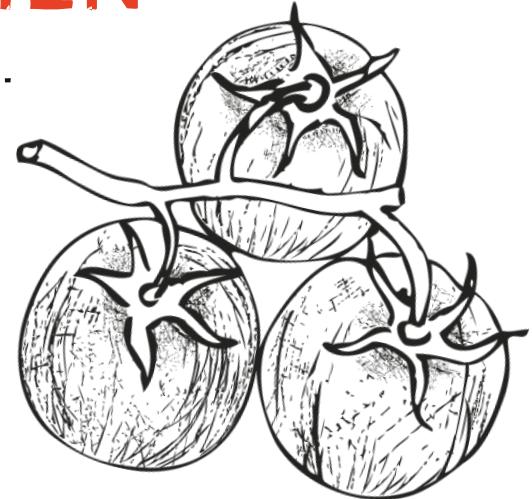


GRENZENLOS KOCHEN

KARTOFFELTASCHEN

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

2 Eier
50 gr Butter
200 gr ger. Parmesan
1 kg gekochte Kartoffeln

3 Mozzarella
Tomatenmark
Pesto

etwas Paniermehl
Salz & Pfeffer
Muskatnuss

Kartoffeln, Eier, Parmesan und geschmolzene Butter zusammen kneten, bis ein weicher Teig entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und kalt stellen.

Mozzarella, Pesto und Tomatenmark zu eine grober Paste mischen und ebenfalls würzen.

Kartoffelteig nicht zu dünn ausrollen und mit einem großen Glas runde Formen ausschneiden. Auf jede Scheibe einen vollen Teelöffel von der Paste geben und zu einem Halbmond schließen.

In Paniermehl wälzen und in etwas Öl für 4 Minuten pro Seite anbraten. Alternativ bei 200 Grad für 20 Minuten in den Ofen.

BEI DER FÜLLUNG KANN MAN NACH HERZENSLUST VARIEREN:
SPINAT- RICOTTA ODER MOZZARELLA-PARMASCHINKEN ODER
GORZONZOLA-BIRNE ODER ODER ODER ODER
BUON APPETITO, EURE NICKI