

Erdäpfeltascherl mit Spinat-Ricottafülle und Ratatouille

Zutaten für 5 Portionen

Kartoffelteig:

- 600 g Kartoffeln mehlig
- 100 g Mehl griffig
- 80 g Weizengrieß
- 2 Stück Dotter
- 40 g Butter
- Salz, Muskat

Fülle:

- 300 g Blattspinat
- 50 g Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- 150 g Ricotta
- 1 Stück Ei zum Bestreichen

Ratatouille:

- 150 g Zucchini
- 150 g Melanzani
- 1 Paprika
- 200 g Kirschtomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Zwiebel
- 60 ml Rotwein
- Olivenöl zum anschwitzen
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Oregano



Zubereitung

1. Kartoffeln dämpfen
2. Kartoffelteig herstellen, dazu alle Zutaten gut miteinander verkneten
3. Fülle zubereiten
 - a. Zwiebeln und Knoblauch brunoise schneiden und in Olivenöl anschwitzen
 - b. mit dem Spinat vermengen und würzen
4. Den Teig zu Rechtecken ausarbeiten füllen mit der fertigen Fülle, zusammenklappen und mit Ei bestreichen
5. Die Tascherl in das Rohr bei 200°C Heißluft goldgelb backen.
6. Ratatouille
 - a. Gemüse würfelig schneiden
 - b. Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen
 - c. Das zuvorgeschnittene Gemüse dazu geben und mit Rotwein ablöschen
 - d. ca. 5 min. dünsten lassen
 - e. mit den Gewürzen abschmecken
7. Bereitstellen & Guten Appetit

Allergene: Gluten, Ei, Milch

Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!