



Gebackene Erdäpfeltascherl

ZUTATEN

Kartoffelteig:

500g Kartoffeln, mehlig
20g Butter
120g Mehl, griffig
1 St. Ei
30g Grieß
Salz, Muskat

Füllung:

50g Butter
½ St. Zwiebel
½ St. Knoblauchzehe
100g Blattspinat
150g Eierschwammerl
1 EL Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Bestreichen:

1 Ei

ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen oder dämpfen

Für die Füllung Zwiebeln schälen und fein würfelig schneiden, Knoblauch schälen und pressen, Blattspinat hacken, Eierschwammerl würfelig schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Spinat und Pilze dazugeben und sautieren bis die Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie untermischen und abschmecken

Für den Teig Kartoffeln schälen und pressen, alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten
Tascherl herstellen:

Teig ca. 0,5 cm dick auswalken und Quadrate von 10x10 ausradeln. Füllung daraufsetzen, Ränder mit Ei bestreichen, Quadrat diagonal zusammenklappen und mit Ei bestreichen
Tascherl bei 200°C ca. 20 Minuten backen