

Teigtascherl mit Kräuterfrischkäse und Räucherlachs-Füllung

Zutaten für 2 Portionen

200 g Mehl
2-3 El Gries
2 Eier
1/2 TL Salz
1-2 TL Olivenöl
150 g Räucherlachs
150 g Frischkäse, ich nehme Philadelphia laktosefrei (wegen meiner Frau)
1 kl. Zehe Knoblauch
1 kl. Zwiebel oder Schalotte
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Mehl für die Arbeitsfläche
Parmesan
Kräuter: Ich verwende immer frische:

z.Zt. :

einen kleinen Bund Schnittlauch, 5-6 Stengel Petersilie, Minze so 2-4 Blättchen und Salbei auch so 2-4 Blättchen.

Kann man aber je nach Jahreszeit variieren. Sollte sich aber mit Zwiebel und Knoblauch vertragen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 60 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 10 Min. **Ruhezeit:** ca. 1/2 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal

Aus Mehl, Salz, Olivenöl und Eiern einen glatten Teig kneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas lauwarmes Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. ½ Stunde ruhen lassen, ich nehme den Gries weil ich die Tascherl etwas kerniger also al-dente mag, wer sie gerne weich mag lässt ihn einfach weg.

Den Frischkäse in einer Schüssel vermischen mit kleingehacktem Lachs und der kleingewürfelten Zwiebel und dem gepressten Knoblauch abmischen. Mit Pfeffer und etwas Kräutersalz abschmecken, dann die fein gehackten Kräuter vorsichtig unterheben und während der Ruhezeit vom Teig in den Kühlschrank stellen. .

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Mit einem Ravioli- oder Maultaschenformer, alternativ mir einem Wasserglas, Kreise ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwa 1 TL der Füllung geben und zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Ich verwende zum ausrollen eine elektrische Nudelmaschine, ist einfacher und ich benutze sie oft.

Reichlich gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Tascherl hineingeben. Je nach Größe der Tascherl meine Kreise sind so ca. 8 cm groß, ca. 6 – 8 Minuten köcheln lassen. Sie müssen an der Oberfläche schwimmen.

Die Tascherl auf vorgewärmte Teller geben und frischen Parmesan drüberhobeln.

Wer mag, kann noch etwas Butter auslassen und über die heißen Tascherl geben oder ein bisschen Sauerrahm dazu servieren.

Mahlzeit, uns haben sie supergut geschmeckt.