

Erdäpfeltascherl mit mediterranem Gemüse auf Kürbis und Staudensellerie



Christian Gaspar
Küchenmeister



ZUTATEN FÜR 4 PERS.

Erdäpfelteig

300g	Erdäpfel-mehlig-gekocht-geschält-passiert
1 Stk.	Eidotter
	Salz, Pfeffer, Muskat
15 g	Butter flüssig
80 g	Mehl - griffig
20 g	Weizengrieß

Fülle

30 g	Zucchini
30 g	Roter Paprika
30 g	Grüner Paprika
30 g	Gelber Paprika
50 g	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch in Scheiben geschnitten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
25 ml	Olivenöl
1 Kl.	Tomatenmark

Gemüse

160 g	Staudensellerie geschält
160 g	Kürbiswürfel (z.B.: Muskat, Hokaido)
20 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Erdäpfelteig

Die mehligten Erdäpfel waschen, kochen und schälen. Anschließend passieren. Die Erdäpfelmasse mit Eidotter, flüssiger Butter, Salz, Muskat, Grieß und Mehl rasch zu einem Teig zusammenarbeiten. Danach ca. 1 cm dick ausrollen, rund ausstechen - mit dem mediterranen Gemüse füllen, zusammenklappen und in Butterschmalz beidseitig langsam braten.

Fülle

Für die Fülle die Gemüse putzen und in 3-4 mm große Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen - zuerst die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen, danach die restl. Gemüse zugeben-gut durchbraten - zuletzt das Tomatenmark unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Auskühlen auf die Seite stellen.

Gemüse

Das Geputzte Gemüse beliebig schneiden und in Olivenöl bei mäßiger Hitze braten - abschmecken

(Aus den Kürbisabschnitten kann mit etwas Gemüsefond zum dünsten eine wunderbare Creme gekocht werden. Abschmecken und gut mixen)