

Rezept Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße

Gefüllt mit Frischkäse sind diese Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße ein erfrischendes, dank der Soße auch ein vitaminreiches, Essen.

Zutaten:

800 g Kartoffeln, mehlig kochende Sorte
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
20 g zerlassene Butter
2 Eigelbe
150 g Kräuter-Frischkäse
20 ml Milch
2 EL Mehl
2 Eier
2 EL Paniermehl
Öl zum Backen
Für die Soße:
30 g Butter
1 Kohlrabi
1 Stange Lauch
2 Möhren
200 g Brokkoli-Röschen
200 g Schmand
150 ml Milch
1 TL Instant-Gemüsebrühe
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln zunächst schälen, waschen und klein würfeln und

in kochendem Salzwasser weich kochen.

In dieser Zeit kann man das Gemüse für die Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße vorbereiten:

Den Kohlrabi, die Möhren schälen, den Kohlrabi in Stifte schneiden, die Möhren in Scheiben schneiden.

Den Lauch halbieren, unter fließendem Wasser gründlich von der Erde befreien und den Lauch schließlich in dünne Ringe schneiden. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und zunächst die Möhrenscheiben sowie den Kohlrabi darin kurz anschwitzen. Später den Brokkoli und die Lauchringe zufügen und das Gemüse mit Deckel für 10 min dünsten.

Für die Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße nun die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Diese Kartoffelmasse mit der Butter und den Eigelben vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Anschließend die Masse auf einem Brett etwas dicker ausrollen und in 10 Quadrate schneiden.

Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren und in die Mitte jedes Quadrates einen Klecks davon geben. Die einzelnen Quadrate nun je zu einer Kartoffeltasche formen, die Enden gut verschließen.

Die Kartoffeltaschen nun nacheinander zuerst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in dem Paniermehl wenden.

Das Öl in eine Pfanne geben und die Taschen darin goldbraun ausbacken. Die Kartoffeltaschen sollten dabei in dem Öl fast „schwimmen“.

Das gedünstete Gemüse mit der Milch sowie dem Schmand aufgießen, kräftig verrühren, die Gemüsebrühe einrühren und kurz aufkochen lassen.

Anschließend die Gemüsesoße noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße auf einem Teller anrichten

und mit Petersilie bestreut servieren.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten