

## Rezept des Monats:

### *Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen*



## die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept

für 4 Personen

### Zutaten

400 g Kartoffelteig  
250 g Pfifferlinge, geputzt  
1/2 Zwiebel (30 g)  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
1/8 l Sahne  
2 TL Schnittlauch, fein geschnitten  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
120 g Pfifferlinge, gedünstet  
1 EL Majoran  
50 g braune Butter  
1 EL Parmesan, gerieben

### Zubereitung

Die Pfifferlinge kurz waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein hacken und in der Butter dünsten. Die Pfifferlinge dazugeben, 2 Minuten mitdünsten, bis die Flüssigkeit leicht eingekocht ist. Mit der Sahne aufgießen, salzen, pfeffern und einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Schnittlauch abschmecken. Die Füllung sollte eine dickcremige Konsistenz haben. Den Kartoffelteig auf einem bemehlten Arbeitstisch oder Brett mit dem Nudelholz dünn ausrollen, 5 cm große runde Blätter ausstechen, die Füllung mit einem Kaffeelöffel darauf geben. Den Teig halbmondförmig zusammenfalten, mit den Fingern die Ränder andrücken. In kochendes Salzwasser geben und kochen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf die Teller oder eine Platte geben. Mit den gedünsteten Pfifferlingen, den Majoranblättern, dem Parmesan und der braunen Butter anrichten und servieren.

Garzeit der Kartoffelteigtaschen: etwa 3-4 Minuten

### Tipps/Empfehlungen

Wein: Südtiroler Vernatsch

