



Kefir Teigtaschen mit Kräutern, Cottage Cheese und Honig

⌚ 40–55 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig:

300 g	Universalmehl
200 ml	Kefir
0.5 EL	Zucker
0.5 TL	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Füllung:

330 g	Cottage Cheese
100 g	Buchweizen
2 EL	Zucker
50 g	Butter
2 EL	Honig
1 EL	♦ Grüne Minze gerebelt

- 1 Im ersten Schritt wird der Buchweizen zubereitet. Hierfür den Buchweizen laut Packungsangabe zubereiten und mit einer Prise Meersalz verfeinern.
- 2 Dann in einer Schüssel die Zutaten für den Teig gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig für 20 Minuten abgedeckt rasten lassen.
- 3 Für die Füllung den fertigen Buchweizen mit dem Cottage Cheese, der Minze und dem Zucker verrühren.
- 4 Jetzt die Küchenarbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig mit einem Nudelholz etwa 2mm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform Kreise ausstechen. Auf eine Hälfte einen Teelöffel der Füllung platzieren, die andere Hälfte darüber klappen und mit einer Gabel an den Rändern verschließen.
- 5 Im nächsten Schritt einen Topf mit kochendem Salzwasser aufsetzen und die Teigtaschen darin für etwa zwei bis vier Minuten köcheln lassen. Sie schwimmen an der Oberfläche sobald sie fertig sind.
- 6 Zum Schluss die Butter mit dem Honig in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen und dabei regelmäßig umrühren. Die Butter-Honig Mischung über die Teigtaschen träufeln und genießen.

