

Knusprige Strudelteigtascherl mit Erdäpfel-Kräuterfülle auf Erbsen Minzcreme

60–75 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Strudelteigtascherl

2 Stk.	Strudelteigblätter (fertig)
1 Stk.	Kartoffel, mittelgroß, speckig
1 EL	Topfen (20% Fettgehalt)
0.5 TL	Petersilie geschnitten
0.5 TL	Thymian gerebelt
0.5 TL	Schnittlauch geschnitten
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Wasser
	Pflanzenöl

Für die Erbsen-Minzcreme

200 g	Erbsen, tiefgekühlt
250 ml	Obers
1 EL	Butter
1 EL	Grüne Minze gerebelt
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1 Die Erbsen mit dem Obers, Salz, Butter und Minze weich kochen und dann sehr fein pürieren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

TIPP: Wenn die Erbsencreme zu dick ist, etwas warme Milch einrühren.

2 Anschließend den Erdäpfel schälen und in Salzwasser weich kochen. Ausdampfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Den zerdrückten Erdäpfel mit dem Topfen, den Kräutern, und der Muskatnuss abmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Strudelteig auflegen und mit einem Ausstecher in 10 cm große Scheiben ausstechen. Einen Löffel der Erdäpfelmasse in die Mitte setzen und die Teigränder mit Wasser benetzen. Zusammenklappen und die Ränder festdrücken.

4 Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Tascherl darin für zwei Minuten knusprig backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Die fertigen Tascherl gemeinsam mit der lauwarmen Erbsen-Minzcreme anrichten.