

# GEFÜLLTE PASTA MIT STEINPILZEN



**BIERTIPP:**  
Rieder Helle Weisse



## ZUTATEN

### Teig:

250 g Sauerrahm  
250 g griffiges Mehl  
Prise Salz

### Fülle:

20 g Butter  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
200 g Steinpilze  
50 g Mangold  
Salz und Pfeffer

50 g Butter zum Aufschäumen  
10 Salbeiblätter  
50 g Parmesanflocken

## ZUBEREITUNG

### Gefüllte Pasta mit Steinpilzen

Griffiges Mehl mit Sauerrahm und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten.

1/2 Stunde zugedeckt kalt rasten lassen.

Steinpilze, Knoblauchzehe und Schalotten klein schneiden und in Butter anschwitzen.

Geschnittenen Mangold oder Blattspinat zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen - dann überkühlen.

Den Sauerrahmteig mit einem Nudelholz zu gewünschter Stärke ausrollen, rund ausstechen und mit der Steinpilzmasse füllen. Ränder mit Eiweiß bestreichen.

Ränder einklappen und mit den Fingern oder einem Messer "randeln".

In Salzwasser leicht sprudelnd sieden.

Butter mit Salbei aufschäumen und die Tascherln darin schwenken und mit Parmesan servieren.

### Tipp vom Küchenprofi

Tascherl lassen sich wunderbar einfrieren.

Garzeit: 5 min

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

