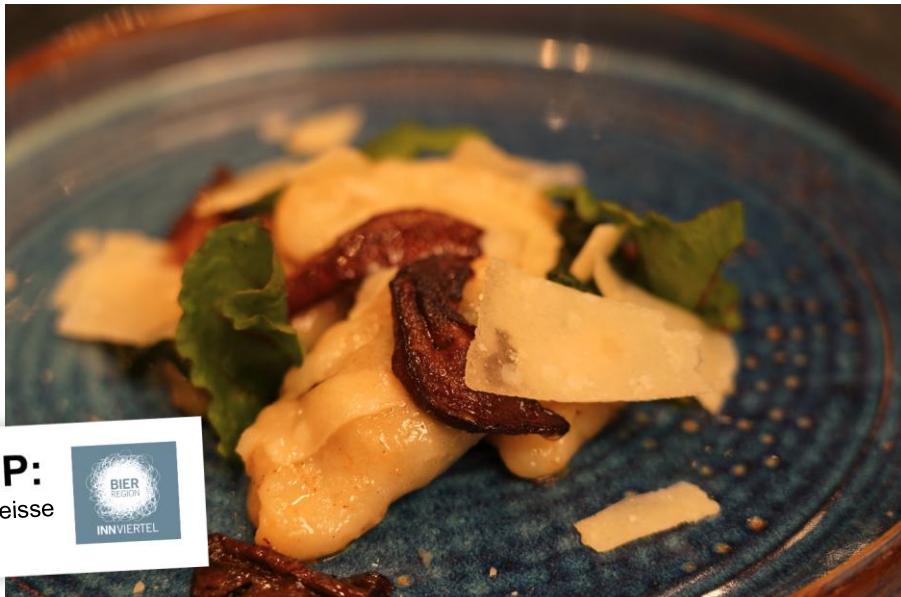


GEFÜLLTE PASTA MIT STEINPILZEN



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 ausschneiden 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!

