

Kleine Schwammerltascherl mit Syrischem Majoran



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Nudelteig:
1/2 kg griffiges Mehl
4 Eier
2 Eidotter
3 EL Olivenöl
Salz, etwas Wasser

Fülle:
50 g Schalotten
200 g Eierschwammerl oder Pilze
30 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat
Petersilie, Syrischer Majoran
50 g Topfen
100 g mehlig gekochte Erdäpfel

ZUBEREITUNG DER SCHWAMMERLTASCHERL

Für den Nudelteig alle Zutaten gut verkneten und rasten lassen. Für die Fülle: Olivenöl erhitzen und die gewürfelten Schalotten mit den geschnittenen Eierschwammerl ansautieren, salzen und eventuell abtropfen lassen. Topfen, gepresste gekochte Erdäpfel, geschnittenen Majoran und Petersilie begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Fülle mit einem Löffel oder Eisportionierer auf den dünn ausgerollten und ausgestochenen Nudelteig geben, einschlagen und andrücken. Die Tascherl in Salzwasser wenige Minuten kochen und in brauner Butter anschwelen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

