

Kartoffel-Teigtaschen auf beleaf Rahm-Sauerkraut

von Laura Loosli



Rezept für ca. 10 Portionen

Wan Tan Teig (Gibt es auch im Asia-Store)

200 g	Weizen-, Dinkel- oder Reismehl
2 Prise	Salz
80 g	kochendes Wasser

- Mehl und Salz mischen, Wasser langsam begeben.
- Zu einem Teig kneten (3-5 Minuten), abdecken und 30 Minuten kühl stellen.
- Auf 2 mm auswallen und portionieren (9 cm x 9 cm).

Kartoffel-Teigtaschen

650 g	Kartoffeln, mehlig kochend
150 g	beleaf Crème Fraîche Alternative
15 g	Sesamöl, geröstet
10 g	Schnittlauch, gehackt

- Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken.
- In portionierten Teig füllen, falten und kochen (wie Tortellini).
- Teigtaschen können alternativ auch frittiert oder in Butter Alternative gebraten werden.

beleaf Rahm-Sauerkraut

1500 g	Sauerkraut, gekocht
150 g	Zwiebeln, gehackt
600 g	beleaf Rahm Alternative

- Zwiebeln dünsten.
- Sauerkraut und Rahm Alternative begeben, etwas kochen lassen und abschmecken.

Sauce

8 g	Paprika, edelsüss
200 g	beleaf Hafer Drink
100 g	beleaf Rahm Alternative
50 g	beleaf Butter Alternative

- Paprika rösten.
- Hafer Drink und Rahm Alternative begeben und aufkochen.
- Abschmecken und Butter Alternative einmontieren.

Ableitung

Bratspeck-Steifen anbraten und der Füllung begeben.