Erdäpfeltaler mit Kohlsprosserln

Kategorien: Gemüse, Kartoffelgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Packung Knödelteig halb & halb (Pfanni)
100 g Feta
30 g eingelegte Paradeiser
350 g Faschiertes
1 TL Senf
1 Ei
2 EL Bröseln
Salz
Pfeffer
3 EL Keimöl
500 g Kohlsprosserln
1 Frühlingszwiebel
1/2 TL Margarine
1-2 EL heller Saucenbinder
1 EL Cremefine zum Verfeinern
Muskat

Zubereitung

Knödelteig in 750 ml Wasser einrühren.
10 Minuten quellen lassen.
Feta zerbröseln.
Paradeiser würfeln.
Faschiertes, Senf, Ei, Bröseln, Feta und Paradeiswürfeln untermischen.
Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Kartoffelteig durchkneten.
Zum Rechteck (ca. 35 x 25 cm) ausrollen.

Faschierte Masse auf den Teig verteilen, dabei einen Rand freilassen.
Von der langen Seite her aufrollen.
Teigrolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und portionsweise im Keimöl von beiden Seiten braten.
Kohlsprosserl in 300 ml Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.
Abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen.
Zwiebel fein würfeln.
In Margarine anbraten, Gemüsewasser zugießen und aufkochen lassen.
Mit Saucenbinder andicken, mit der Cremefine verfeienern.
Mit Salz, Pfeffer, und Muskat abschmecken.
Kohlsprosserln dazugeben, und heiß werden lassen.