

Jacqueline Amirfallah
Kartoffelmaultaschen mit Kohlrabi-Variationen**Mittwoch, 10. April 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Vegetarisch**Zutaten:**

800 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
3	junge Kohlrabi mit Grün (falls die Kohlrabi sehr klein sind, doppelte Menge verwenden)
2	rote Zwiebeln
6 EL	Butterschmalz
1	Schalotte
etwas	Zucker
1	Bio-Zitrone
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2	Eier
2 EL	Kartoffelstärke
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Kartoffelstärke zum Ausrollen des Teiges
50 g	Friskäse

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Etwa 1/2 TL Salz zugeben und die Kartoffeln ca. 25 Minuten weichkochen.
2. In der Zwischenzeit die Kohlrabi einschließlich des Grüns gründlich waschen, trocknen. Die groben äußeren Kohlrabi-Blätter entfernen, die restlichen Blätter beiseitelegen. Kohlrabi sorgfältig schälen.
3. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die zarten Kohlrabiblätter ebenfalls fein schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, mit Salz würzen. Zuletzt die fein geschnittenen Kohlrabiblätter untermischen, dann die Pfanne vom Herd ziehen.
5. Eine Kohlrabiknolle in grobe Würfel schneiden. Die zweite Knolle in gleichmäßige etwa 1 cm große Würfel schneiden.
6. Die Schalotte schälen und würfeln.
7. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Schalotte und grobe Kohlrabiwürfel darin andünsten, mit Salz und Zucker würzen. Zugedeckt ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze weich dünsten. Evtl. 1-2 EL Wasser zugeben, damit das Gemüse nicht anbrennt.
8. In der Zwischenzeit von der dritten Kohlrabiknolle auf einem Gemüsehobel einige feine Scheiben abhobeln und mit einem Ausstecher daraus hübsche Formen ausstechen. Übrige Kohlrabiknolle in gleichmäßige, etwa 1 cm große, Würfel schneiden.
9. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
10. Butter zu den weich gedünsteten Kohlrabistücken geben und alles mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Das Püree mit Salz und etwas Zitronenschale abschmecken.
11. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die gesamten 1 cm großen Kohlrabiwürfel darin bei mittlerer Hitze weich dünsten, leicht salzen.
12. Die rohen Kohlrabi-Scheiben mit etwa Salz und Olivenöl marinieren.
13. Die gegarten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.
14. Die Eier aufschlagen, 1 Prise Salz zugeben und vermischen.
15. Verquirlte Eier und Kartoffelstärke zu den gepressten Kartoffeln geben und alles zu einem glatten Kartoffelteig vermischen. Zuletzt etwas grob gemahlene Pfeffer untermischen.

16. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und daraus ca. 10 cm große Quadrate ausschneiden.

17. Die gebratenen roten Zwiebeln und Frischkäse mischen. Mit einem Löffel jeweils etwas dieser Füllung auf die Teigstücke geben. Teig dann zu Dreiecken überklappen und die Ränder sacht festdrücken.

18. In einer großen Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen. Die gefüllten Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten langsam goldbraun braten.

19. Das Kohlrabi-Püree nach Belieben in einen Spritzbeutel füllen und auf vorgewärmte Teller geben. Gebratene Kohlrabiwürfel und marinierten Kohlrabi mit anrichten. Die gebratenen Kartoffeltaschen anlegen und alles servieren.

Pro Portion: 645 kcal/ 2700 kJ

41 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 48 g Fett