

Kochen mit Elfriede

Eierschwammerl-Tascherl

Zutaten Teig:

Für 4 Portionen:

200 g gekochte Kartoffel, 200 g griffiges Mehl, 1 Ei, ½ TL Salz

Zutaten Fülle:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g Selchfleisch, 100 g Eierschwammerl, 250 g gekochte Erdäpfel, 1 EL Butter, Salz und Pfeffer

Zutaten Gemüse:

1 Bund Frühlingszwiebel, 150 g Eierschwammerl, 1-2 Tomaten, 50 g Fisolen, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 1/8 l Suppe, 1/8 l Obers, Salz und Pfeffer, Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter hell anrösten. Schwammerl putzen und schneiden. Selchfleisch klein schneiden und zusammen mit den Schwammerl mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, gekochte Erdäpfel zur Bindung unterrühren und beiseitestellen. Für den Teig: Die heißen Erdäpfel schälen, pressen, mit Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig kneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 7 cm Durchmesser) ausstechen. Fülle in die Mitte geben, Teigscheibe zusammenklappen und gut zusammendrücken. Tascherl in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Für das Gemüse: Die Frühlingszwiebel putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Schwammerl putzen und klein schneiden. Fisolen in 3 cm Stücke schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Butter erhitzen und Zwiebel und die Schwammerl anrösten. Fisolen dazugeben, mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. Obers untermischen und leicht köcheln lassen. Tomaten in Würfel schneiden, untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tascherl mit dem Gemüse servieren, mit frischen Schnittlauch bestreuen!

