

# Gefüllte Kartoffel-Pilz-Taschen mit Zucchini-Gemüse

Ökokisten-Rezept des Monats November 2019

zur Verfügung gestellt von Laura Grimm, Kaiser Biogenuss, Deining

## Zutaten (für 3-4 Personen):

Für die Taschen:

600g Kartoffeln

Salz und Pfeffer

35g Mehl

2 EL Hefeflocken (falls vorhanden; sonst einfach stärker salzen)

50g Semmelbrösel

Etwas Olivenöl

Für die Pilzfüllung:

½ rote Zwiebel

120g Champignons

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

½ Bund Schnittlauch

50g Bergkäse oder Cheddarkäse, in kleinen Würfeln

Bratöl zum Anbraten der Kartoffeltaschen

Für das Zucchini-Gemüse:

2 gelbe oder grüne Zucchini

1 EL Olivenöl

1 TL italienische Kräuter, getrocknet

Salz, Pfeffer, Chiliflocken

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und 20 Minuten in gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abseihen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken; mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelpüree beiseitestellen und auskühlen lassen.

Währenddessen die Pilzfüllung zubereiten. Dafür Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen und klein schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen und Zwiebeln mit Champignons scharf anbraten, bis die Flüssigkeit der Pilze verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackten Schnittlauch untermengen.

Kartoffelpüree mit Mehl, Hefeflocken und Semmelbröseln mischen. Jeweils ca. 2 EL vom Teig nehmen und zu Talern formen.

Pilzmischung esslöffelweise darauf verteilen, etwas Käse hinzugeben und mit Kartoffelteig bedecken, so dass die Füllung vollständig umhüllt ist.

Olivenöl erhitzen und Taler von jeder Seite 5 Minuten goldbraun braten. Danach im Ofen bei 100°C warmhalten.

Für das Zucchini-Gemüse Zucchini in Scheiben schneiden. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Zucchini 5 Minuten goldgelb braten; mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben etwas mit Chili abschmecken.

Kartoffeltaschen mit Zucchini-Gemüse servieren. Dazu passt ein Joghurt-Dip.

