

## KARTOFFELTEIGTASCHEN MIT LÖWENZAHN UND SCHAFSKÄSE

### ZUTATEN \ INGREDIENTI

<b>Teig</b>	<b>Füllung</b>
500 g mehlig Kartoffeln	1 Esslöffel Öl
2 Eier	1 kleine Zwiebel
10 g Salz	1 Zehe Knoblauch
30 g Parmesan	250 g Löwenzahn
30 g Butter	100 g Schafskäse
150 g Mehl	100 g Mascarpone
	Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, auskühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.  
 Mit Parmesan, Eiern und zerlassener Butter verrühren.  
 Zum Schluss das Mehl unterkneten, salzen und zu einem glatten Teig verkneten.  
 In der Zwischenzeit den Löwenzahn waschen und, falls er bitter ist, in lauwarmes Wasser legen.  
 Den Löwenzahn klein schneiden und in Zwiebel und Knoblauch andünsten.  
 Der Fülle Mascarpone und Schafskäse beimengen.  
 Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen und Kreise (9 cm Ø) ausstechen.  
 Auf die untere Hälfte der Teigkreise 1 TL Fülle setzen.  
 Die Teigkreise zusammenklappen und die Ränder aufeinanderdrücken.  
 Die Taschen in reichlich Salzwasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.  
 Die Teigtaschen auf Tellern anrichten und mit geriebenem Schafskäse oder Parmesan und brauner Butter servieren.  
 Ein paar Blätter Löwenzahn dazulegen.  
 Statt Löwenzahn kann man auch Radicchio nehmen.



MITTELMEDIO



ca. 45'



4 Personen

**Lexnhof**Tel. +39 0471 960 563  
www.lexnhof.it

Margit Biasi

## TASCHE DI PATATE RIPIENE DI TARASSACO E PECORINO

<b>Impasto</b>	<b>Ripieno</b>
500 g patate a pasta bianca	1 cucchiaio olio
2 uova	1 cipolla piccola
10 g sale	1 spicchio d'aglio
30 g parmigiano	250 g tarassaco
30 g burro	100 g pecorino
150 g farina	100 g mascarpone
	sale e pepe

Pelare le patate e cuocerle in acqua salata. A cottura avvenuta, schiacciarle e lasciarle raffreddare.  
 Mescolare le patate con parmigiano, uova e burro ammorbidito.  
 Aggiungere la farina, salare e impastare il tutto finché non si sarà ottenuto un impasto liscio.  
 Nel frattempo lavare il tarassaco e, se è troppo amaro, lasciarlo riposare un po' in acqua tiepida.  
 Tagliare finemente il tarassaco e passarlo in padella con aglio e cipolla.  
 Aggiungere mascarpone e pecorino al ripieno di tarassaco.  
 Stendere l'impasto a uno spessore di circa mezzo centimetro e tagliare dei cerchi (9 cm Ø).  
 Sulla metà inferiore di ciascun cerchio mettere un cucchiaio di ripieno.  
 Ripiegare l'altra metà di cerchio sopra al ripieno e sigillare i bordi.  
 Chiudere le tasche in abbondante acqua salata fino a quando non emergeranno in superficie.  
 Impiattare le tasche e servirle con pecorino o parmigiano grattugiato e buro fuso.  
 Decorare con alcune foglie di tarassaco.  
 Al posto del tarassaco può essere usato anche del radicchio.

