ERDÄPFEL-BUCHTELN
GEFÜLLT MIT TOMATEN UND KÄSE

(für 4 Personen)

Zutaten

- 200 g mehlige Erdäpfel
- 1 Bund Petersilie
- 20 g frische Germ
- 150 ml lauwarme Milch
- 50 g Topfen (20%)
- 250 g glattes Weizenmehl
- 80 g Kartoffelstärke
- 2 zimmerwarme Eier
- 4 Stk. Tomaten in Öl eingelegt
- 4 Stk. mit Frischkäse gefüllte Paprika oder Minikürbisse

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und in Stücke schneiden. Im Salzwasser weichkochen, abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln überkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Petersilie fein schneiden.
3. Germ in der lauwarmen Milch auflösen..
4. Kartoffeln, Topfen, Mehl, Speisestärke, Petersilie und Eier im Kessel einer Küchenmaschine verrühren.
5. Die Germ-Milchmischung einarbeiten und den homogenen Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig noch einmal durchkneten und in 8 gleiche Teile teilen. Die einzelnen Teile flachdrücken und mit je einem Stück Tomate bzw. Käsekürbis füllen. Verschließen und eine Kugel formen.
7. Die Buchteln locker in eine ausgebutterte Form geben und nochmals 15 Minuten rasten lassen.
8. Im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 200°C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Foto: Missio