

# Kartoffeltaschen mit Spinat

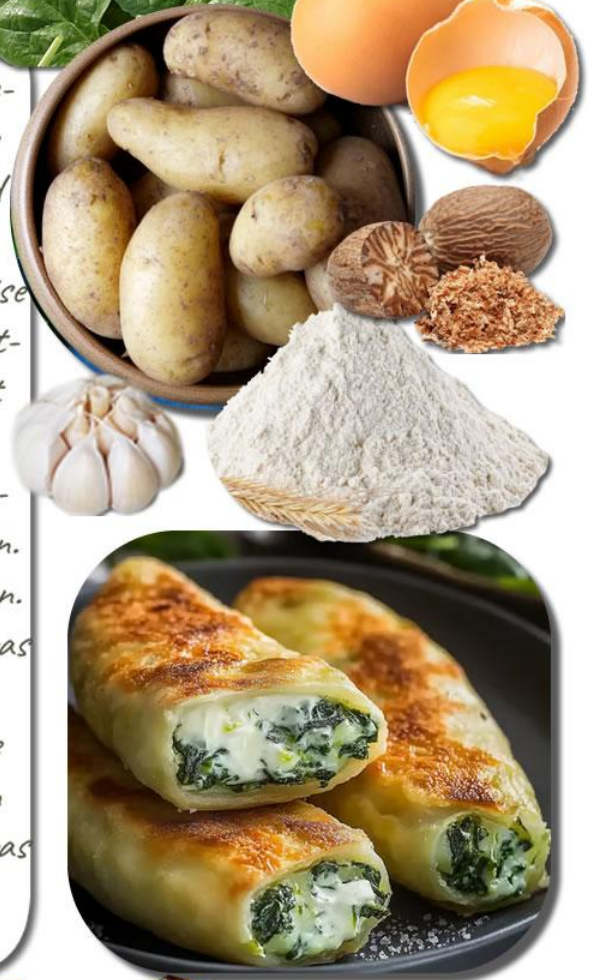
## Zutaten:

500 g Kartoffeln  
mehlig kochend  
Salz, Pfeffer  
200 g Spinat  
frisch  
2 Zwiebeln, rot  
3 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
200 g Frischkäse  
1 Prise Muskat  
200 g Mehl



## Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser gar kochen. Spinat grob hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Spinat hinzugeben, bis er zusammenfällt. Den Frischkäse dazugeben und die Füllung mit Salz, Pfeffer, und Muskat abschmecken. Kartoffeln schälen und zerstampfen. Mit Mehl, 1 TL Salz und 2 EL Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. Für 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kreise aus dem Teig ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwas Spinat-Frischkäsefüllung verteilen und die Ränder mit Wasser bestreichen. Die Kreise zusammenfalten und die Ränder gut zusammendrücken. Kartoffeltaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit etwas Olivenöl bestreichen und sie für 20-25 Minuten goldbraun backen. Mit saisonalem Blattsalat servieren.



Diverses

