Kartoffeltaschen mit Ratatouille

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

» 700g Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Butter/Margarine
» 2 Eigelb
» Muskat
» 150g Frischkäse (mit Kräutern)
» 3 EL Mehl
» 2 Ei(er)
» 3 EL Semmelmehl
» 120ml Öl
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1 grüne Paprika
» 200g Aubergine(n)
» 180g Zwiebel(n)
» 1 Pk. Dosentomaten

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser ca. 15min kochen. Abgießen, noch warm durch eine Presse drücken. Mit Butter, Eigelben, Salz und Muskat mischen.

2. Kartoffelteig ausrollen, in 8cm große Quadrate schneiden. Je etwas Frischkäse in die Mitte geben, Quadrate zu Taschen formen, Enden verschließen. In Mehl, verquirlten Eiern, dann in Semmelmehl wenden. In 100ml Öl ausbacken.

3. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Aubergine abbrausen, putzen und würfeln. Zwiebeln abziehen, grob zerkleinern.

4. Zwiebeln in 2EL Öl anbraten. Paprika und Aubergine zufügen, mitbraten. Tomaten zufügen, 10-15min köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Tipp: Passierte Tomaten mit Kräutern und Knoblauch verwenden.

Nährwerte: 570kcal/E13g/F33g/KH52g pro Portion

angelegt am: 20.08.2004 Rezept-Nr: 1227

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke