

# Kartoffelteigtaschen mit Rote Bete- Quarkfüllung



Fotos und Rezept von Daniela Maria Mössmer

## **Zutaten:**

600 g geviertelte Kartoffeln  
150 g vorgekochter Rote Bete  
150g Magerquark  
1/4 angedünsteter Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
100 g Mehl  
40 g Hartweizenmehl  
2 Eigelb  
Parmesan

## **Zubereitung:**

Heute habe ich versucht ein eigenes Rezept mit der CC zu zubereiten.

Die geviertelten Kartoffeln auf Stufe 3 -100 Grad -30 Minuten kochen, abseihen, erkalten lassen.

Inzwischen für die Fülle Rote Bete, Magerquark, Zwiebel, Salz, Pfeffer im Multizerkleinerer und dem Messer klein machen.

Die kalten Kartoffeln wieder in die Schüssel geben, mit den K Haken auf Stufe 3-4 einige Minuten zerhacken, Mehl,

Hartweizenmehl, Eigelb dazukneten.

Nur solange kneten bis der Teig zusammenhält, evtl. noch etwas Mehl dazugeben.

Auf einer Arbeitsplatte den Teig ausrollen, mit einem Ausstecher (ca. 8 cm) Kreise ausstechen, etwas Rote Bete Füllung draufgeben und zusammenklappen.

In der Zwischenzeit in der Schüssel auf 140 Grad ca. 1,5 lt Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Teigtaschen dazugeben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit Butterschmalz und Parmesankäse anrichten.