

Pelmeni mit Kartoffel-Bergkäse Füllung und Gemüsesoße

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Teig:
400 g Mehl
200 g Wasser
1 Prise Salz

Füllung:
350 g festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 EL Öl
125 g **ANDECHSER NATUR Bio-Bergkäse**
1 Prise Pfeffer

Sauce:
2 Knoblauchzehen
7 große Tomaten
2 rote Paprika
1 große Zucchini
1 gute Prise Salz
2 EL Olivenöl
175 g **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter**

So geht's

1. Mehl, Wasser und Salz zu einem homogenen Teig verkneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Anschließend abkühlen lassen.
Die Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Öl andünsten. Den ANDECHSER NATUR Bio-Bergkäse in Würfel schneiden. Die abgekühlten Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit Pfeffer, Zwiebeln und Käsewürfeln vermengen.

3. Im nächsten Schritt das Gemüse für die Sauce grob klein würfeln und in eine Auflaufform mit Salz und Öl geben. Bei 180 °C Umluft 40 Minuten backen.

4. Den Teig in vier Portionen teilen und nacheinander möglichst dünn ausrollen. Daraus ca. 9 cm große Kreise ausstechen. Den gerade ungenutzten Teig abdecken, damit er nicht austrocknet. In die Mitte der Kreise je 1 TL der Füllung geben, den Rand mit etwas Wasser befeuchten, zusammenfalten und die Ränder zusammendrücken. Die beiden Enden zusammenführen und ebenfalls gut zusammendrücken.

5. Die Pelmeni in kochendes, gesalzenes Wasser legen und ein paar Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nun mit einer Schaumkelle hinaus schöpfen, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.

6. Wenn das Gemüse fertig gebacken ist, alles (auch der Sud) in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren.

7. Den ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter gut unterrühren und ggf. noch mal in einem Topf erwärmen.

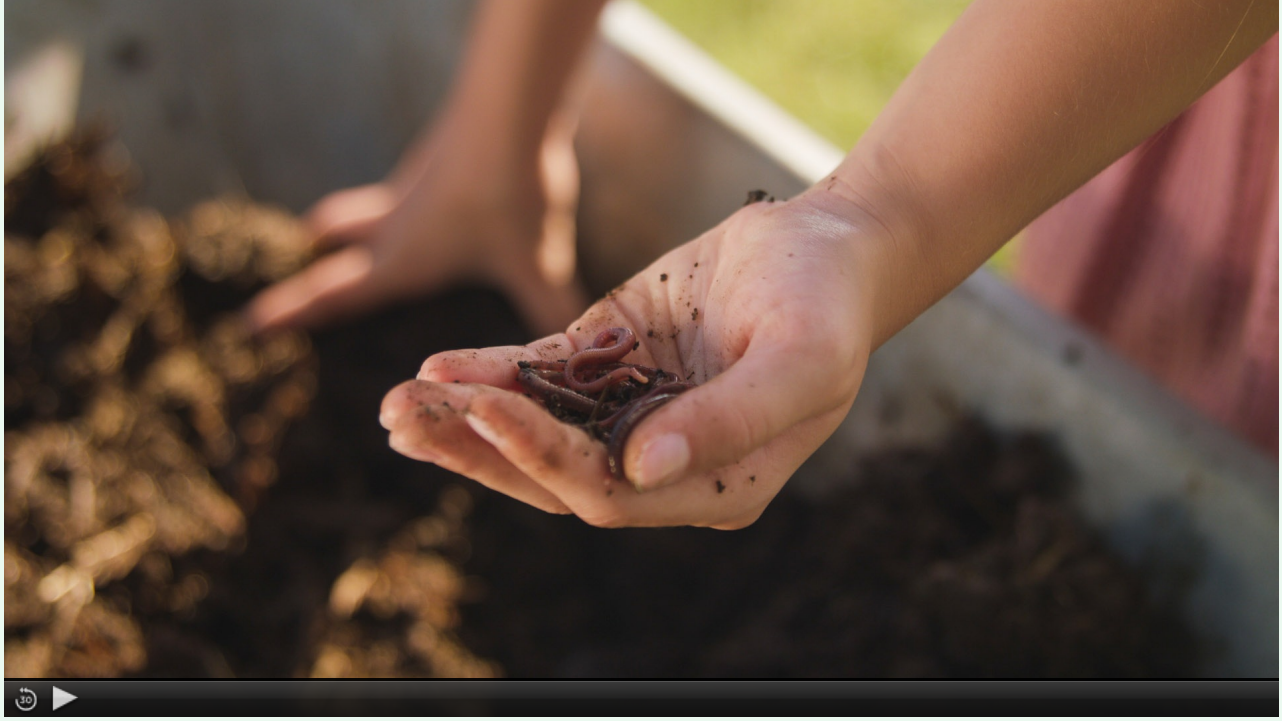
8. Die fertigen Pelmeni mit der Sauce servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

