

Kartoffeltaschen mit Pilzfüllung

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit dem Lorbeerblatt gar kochen.
- 2 Währenddessen die Zwiebel klein hacken und die geputzten Pilze grob würfeln. Beides in dem Öl bei mittlerer Hitze braten bis die Flüssigkeit fast komplett verkocht ist. Nach ca. 15 Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Petersilie waschen, klein hacken und zu den Pilzen hinzufügen.
- 4 Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln zu Brei stampfen. Das Mehl hinzufügen.
- 5 Mit einem Esslöffel in der Hand etwas Kartoffelteig zu einer Scheibe formen. Diese mit etwas Pilzen belegen und dann mit etwas mehr von dem Kartoffelteig zudecken. Die Ränder verschließen und den Puffer zur Seite legen. So verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
- 6 Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und die Puffer darin von beiden Seiten goldbraun braten, ca 5 Minuten pro Seite.

Zutaten für 6 Portionen:

1½ kg	Kartoffeln mehlig kochend
11/2	Lorbeerblatt
380 g	Champignon
11/2 Bund	frische Peterli
41/2 EL	Mehl
11/2 Stk.	grosse Zwiebel
11/2 Sprizer	Pflanzenöl zum Braten
	Salz und Pfeffer aus der Mühle