

Gefüllte Kartoffelpüree-Taler mit Pilzen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Taler

900 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Lorbeerblätter
225 g Champignons
2 Esslöffel Olivenöl
150 g Zwiebeln
10 g Dill
65 g Mehl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer

Zum Anbeißen gut! Die goldbraun gebratenen Taler schmecken herrlich nach Kartoffel und verbergen im Inneren eine würzige Füllung aus Champignon und Zwiebel.

- 1 -

Kartoffeln schälen, vierteln und zusammen mit den Lorbeerblättern 20 Minuten in gesalzenem Wasser weich kochen. Kartoffeln abseihen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelpüree beiseitestellen und auskühlen

lassen.

- 2 -

Zwiebeln schälen und würfeln. Champignons putzen und klein schneiden.

- 3 -

1 EL Olivenöl erhitzen und Zwiebeln mit Champignons ca. 20 Minuten braten, bis die Flüssigkeit der Pilze verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Dill hacken und unter die Zwiebel-Pilz-Mischung rühren. Pfanne beiseitestellen.

- 5 -

Kartoffelpüree mit Mehl mischen und mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen, zu Talern formen. Pilzmischung esslöffelweise darauf verteilen und mit Kartoffelteig bedecken, sodass die Füllung vollständig umhüllt ist.

- 6 -

Restliches Olivenöl erhitzen und Taler von jeder Seite 5 Minuten goldbraun braten.