

## Rezept

# Kartoffel-Teigtaschen mit Topinambur-Chips

Ein Rezept von Kartoffel-Teigtaschen mit Topinambur-Chips, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Semola di grano duro + etwas Grieß zum Ausrollen	<b>2</b> Eier (M)
<b>1 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>4 Stängel</b> Majoran oder Oregano	<b>250 g</b> mehligkochende Kartoffeln
<b>1</b> Ei (M)	<b>1 Bund</b> Petersilie
Pfeffer	<b>120 g</b> Fontina (oder Raclettekäse)
<b>100 g</b> Topinambur	<b>1 TL</b> zimmerwarme Butter
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
<b>100 g</b> Butter	<b>1/4 l</b> Öl zum Frittieren
	<b>10</b> Kirschtomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig den Grieß mit Eiern, 1 Prise Salz, 1 EL Wasser und Olivenöl in der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche glatt kneten und in Klarsichtfolie gewickelt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Salzwasser in etwa 25 Min. weich kochen. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Käse reiben, das Ei trennen. Etwa 80 g Käse, das Eigelb, die Butter und die Kräuter unter das Püree mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
3. Den Nudelteig mit der Hand oder – noch besser – mit der Nudelmaschine in vier Portionen dünn ausrollen (mit der Maschine zuletzt auf der vorletzten Stufe zweimal ausrollen). Die Teigbahnen bis zur Verwendung mit Klarsichtfolie bedecken. Die Füllung mit einem Teelöffel im Abstand von etwa 8 cm in zwei Reihen auf zwei Teigbahnen setzen und rundherum dünn mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Jeweils eine Teigbahn auflegen, mit den Fingern die späteren Ravioliränder andrücken und mit einem Teigrad oder einem Messer Quadrate ausschneiden. Die Teigtaschen auf ein mit Grieß bestreutes Tuch legen, mit einem zweiten bedecken und kühl stellen.
4. Für die Chips den Topinambur unter kaltem Wasser abbürsten, abtrocknen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Topinambur darin portionsweise knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Für die Sauce die Tomaten waschen, vierteln und in einer großen Pfanne mit der Butter und 5 EL Nudelkochwasser kurz dünsten.

5. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Teigtaschen darin in etwa 8 Min. gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen und im Tomatenragout schwenken. Die Kartoffel-Teigtaschen auf Teller verteilen und mit restlichem Käse und Topinambur-Chips bestreuen.