

Kartoffel-Schnecken

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig:

200 ml lauwarme Milch

1 TL Trockenhefe

1 Ei (etwas zum Bestreichen abnehmen)

30 ml Olivenöl oder weiche Butter

1 TL Salz

400 g Dinkelmehl 630

Für die Füllung:

4 mehlig- oder vorwiegend fest
kochende Kartoffeln

2 EL Butter oder Öl

Salz, Muskat (sehr milde Variante, kinderfreundlich)

frische Kräuter z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin
(würzigere Variante)

Zum Bestreichen:

Restliches Ei plus 1 EL Milch

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Hefe und Salz vermischen und dann mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten (Mixer oder Küchenmaschine) und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Kartoffeln schälen, klein schneiden und bedeckt in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Kartoffeln stampfen und mit Butter und Gewürzen würzen. Eventuell etwas Kartoffelwasser zugeben, dass die Masse glatter wird und sich besser auf dem Teig verteilen lässt. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ca. in der Größe eines Backbleches ausrollen. Füllung darauf verteilen, an den Ränder ca. 2 cm frei lassen. Von der Längsseite her aufrollen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Eimischung bestreichen. Während der Ofen vorheizt, nochmal gehen lassen. Bei 180 Grad Umluft ca. 15 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Dazu passt ein Dip oder ein würziger Salat.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE