SNACK

PIROSCHKI

★★★★★ (132)

55 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln

200 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Butter
600 g	Champignons
½ Bund	Petersilie
½ TL	Paprika, edelsüss
2 EL	Crème fraîche
	Salz & Pfeffer
1	Ei, verklopft
500 g	Kuchenteig, ausgewallt
1 EL	Mehl

zum servieren

200 g	Sauerrahm

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.

2. Die Zwiebel fein hacken. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Zwiebel zugeben und einige Minuten andünsten. Unterdessen die Pilze rüsten und fein hacken. Zu der Zwiebel geben und ca. 5 Minuten anbraten.

3. Die Kartoffeln zerstampfen und mit der Pilzmasse sowie der Crème fraîche vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

4. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen. Mit einem Ausstecher ca. 20 Rondellen (ca. 10 cm Ø) ausstechen. Je 1 Esslöffel Füllung auf die Mitte der Teigrondellen verteilen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, über der Füllung zusammendrücken zum verschliessen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Ei bestreichen, mit einer Gabel einstechen. Ca 25 Minuten backen.