

Wirsing mit Quarktalern

Zutaten:

- 1 kleiner Wirsing ca. 500 g
- 1 rote Paprika
- 250 g Quark 20%
- 125 g Mehl
- 75 g würziger geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 TL Butter und Öl
- 2 EL frische oder getr. Kräuter (Estragon, Schnittlauch oder Bärlauch)
- Plätzchen Ausstecher

Zubereitungszeit: 50 Min.

Back- / Kochzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl : 2- 3 Per.



Zubereitung:

Den Quark gut abtropfen lassen, 125 g Quark mit 125 g Mehl und einigen Kräutern zu einem geschmeidigen Teig verkneten, jetzt darf er sich ausruhen und wir können dir Füllung bereiten.

Den restlichen Quark mit dem Käse und 1 EL Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss gut würzen.

Den Teig dünn ausrollen 2-3 mm, Füllung mit Abstand auf eine Hälfte des Teiges setzen, zusammenklappen und ausstechen. Der Rand soll geschlossen sein, sonst etwas zusammendrücken. So verfahren bis aller Teig verbraucht ist. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Taler 3 Min. gar ziehen lassen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Taler darin schwenken.

Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden, die Paprika ebenfalls. In einer Pfanne mit etwas Öl das Gemüse andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf einem Teller anrichten, Taler obenauf.