



Frittierte Pilz-Tascherl auf Rucola Erdäpfel Kräutersalat

Die Pilztascherl können Sie mit Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge, mit Steinpilze oder mit Pfifferlinge zubereiten. Besonders kraftvoll und stark im Geschmack werden die frittierten Teigtaschen mit Steinpilze.

Bitte die Pilzfüllung bei sehr hoher Hitze anbraten bzw. rösten, daher verwenden wir Ceres Kokosfett, es ist hitzebeständig und ermöglicht ein perfektes Ergebnis beim Braten.

Der Kartoffelsalat mit Kräuter und Senf ist etwas besonderes. Wer mag, ergänzt noch einige rote Zwiebelwürfel, diese müssen aber frisch geschnitten und kurz vor dem Servieren untergehoben werden. Die Kombination der Pilztascherl mit Kräuter-Kartoffelsalat ist sehr abwechslungsreich. Knusprig und cremig treffen sich am Gaumen und erfreue das Feinschmeckerherz.

Die Zitronenschale kommt in vielen traditionellen Zubereitungen mit Pilzen vor und bringt einen erfrischenden Kick auf den Teller. Gutes Gelingen!

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in 4mm dicke Scheiben schneiden, anschließend in Salzwasser kochen, abschütten und in eine Schüssel legen. Mit Thymian, Majoran, Essig, Senf, Salz und Pfeffer und Bona Pflanzenöl marinieren und gut durchmischen. Den Kartoffelsalat ziehen lassen, Rucola waschen und abtropfen lassen.
- Die Champignons klein schneiden und fein hacken, mit Ceres Kokosfett in einer Pfanne bei hoher Hitze pfannenrühren, mit geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen und abkühlen lassen.
- Den Strudelteig ausbreiten, jeweils ein Blatt Strudelteig komplett mit Ei bestreichen und ein zweites darauf legen. Die Champignon-Füllung portionsweise auf den doppelten Teig setzen, rundherum mit Ei bestreichen und als Tascherl zusammen klappen. Die Pilztascherl in Ceres Kokosfett frittieren, den Rucolasalat unter den Kartoffelsalat mischen und anrichten, Mayonnaise und Kresse dazu setzen, die frittierten Pilztascherl dazu legen und rasch servieren.

Hauptspeisen, Vegetarisch

[Zurück](#)



40 Minuten



2 Portionen



Zutaten

Für die Pilztascherl:

125 g Champignons

1 EL Ceres Kokosfett

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

1 Stück Zitrone

1 Packung Strudelteig

1 Ei

250 g Ceres Kokosfett

Für den Kartoffelsalat:

150 g Kartoffeln

1 TL Thymian

1 TL Majoran

2 EL Essig

1 TL Estragonsenf

5 EL Bona Pflanzenöl

100 g Rucola

2 EL Mayonnaise

etwas Kresse