

ROGGENTEIGTASCHEN MIT JUNGEM MANGOLD, KARTOFFELN UND GERÄUCHERTER RICOTTA

Schwierigkeit: normal / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Teigtaschen selber machen und mit saisonalen Zutaten füllen - das geht und ist gar nicht mal so schwer. Hier findet ihr ein Rezept vom Südtiroler [Bio-Hotel Theiner's Garten](#).

Foto: Jürgen Schmücking

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

300 gr	frischer Mangold
50 gr	Zwiebeln
½	Knoblauchzehe
Etwas	Lauch (in feine Streifen geschnitten)
Etwas	Butter
100 gr	mehlige Kartoffeln (gekocht und passiert)
100 gr	Ricotta
50 gr	geräucherter Ricotta
1 EL	geriebener Parmesan
1 EL	fein geschnittener Schnittlauch
1 Msp	geriebene Muskatnuss
	Salz und Pfeffer



300 gr Roggen-Nudelteig

geriebener Parmesan

fein geschnittener Schnittlauch zum Servieren

100 gr Weizenmehl

150 gr Roggenmehl

1 Bioei

50-60 ml Wasser

1 TL Öl

ZUBEREITUNG

Man vermischt Weizen- und Roggenmehl mit Ei, Öl, Wasser und Salz und verknetet alles zu einem festen, aber geschmeidigen Teig. Diesen in einer Klarsichtfolie zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Das Salz aber nur begeben, wenn der Teig innerhalb eines Tages verbraucht wird. Denn sonst wird er bräunlich.

Den Mangold abkochen und anschließend fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in der Butter dünsten, Mangold hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Nun gibt man Ricotta, Parmesan und Kartoffeln dazu und würzt mit Muskat, Salz und Pfeffer. Gut verrühren.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben und möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von rund 7 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Die Füllung kommt in die Mitte. Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken. Die Teigtaschen kocht man dann in Salzwasser. Währenddessen den fein geschnittenen Lauch in der Butter goldbraun dünsten. Jetzt noch die Teigtaschen mit Parmesan bestreuen und mit Lauchbutter und Schnittlauch servieren.

Weinempfehlung:

Unsere Weinbauberaterin Veronica Ullrich hat zu den Roggenteigtaschen auch eine Getränkeempfehlung: "Schärfe oder ein höherer Salzgehalt werden am besten mit leichten fruchtig-süßen Weinen oder Säften kombiniert", sagt sie - zum Beispiel dem prickelnden [Traubensaft-Secco vom Weingut Huter](#).