

# Gefüllte Kartoffeltaschen mit lauwarmem Rucola

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

700 g Kartoffeln  
100 g Mehl  
40 g Grieß  
2 Stck. Hähnchenbrust  
3-4 Tomaten  
1 Zucchini  
500 g Rucola  
80 g Sauerrahm  
1 EL Senf  
Balsamico dunkel  
Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker



## ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 - 13 Uhr  
Mi & Do: 9 - 13 Uhr  
          15 - 18 Uhr  
Fr: 9 - 18 Uhr  
Sa: 9 - 13 Uhr

## ANSCHRIFT:

STEIN'S Kräuter & Garten  
Mainzer Straße 180  
55124 Mainz-Gonsenheim  
Telefon: 06131 - 44198  
Fax: 06134 - 44155  
kontakt@kraeuterundgarten.de  
www.kraeuterundgarten.de

Von den Tomaten den Strunk entfernen und am anderen Ende kreuzförmig einschneiden. Ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen und anschließend in kaltem Wasser - am Besten mit Eis - abschrecken. Haut abziehen, vierteln, Kerne und Saft entfernen und das Tomaten-Filet in Würfel schneiden.

Die Hähnchenbrüste und die Zucchini in gleich große Würfel schneiden, etwas salzen und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten. Auskühlen lassen und mit den Tomatenwürfel und dem Sauerrahm zusammen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Spritzer Zitrone gibt dem Gericht noch mehr Frische.

Die Kartoffel waschen, mit einem kleinen Messer mehrmals einstechen und bei 180°C im Ofen mindestens 60 Minuten backen, bis sie vollkommen gar sind. Die weichen Kartoffeln halbieren, mit einem Löffel auskratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Es werden 500g von den durchgedrückten Kartoffeln benötigt. Die Masse mit Mehl und Grieß zu einem Teig kneten. Dieser darf nicht gesalzen werden, da er sonst Wasser zieht und klebrig wird!

Den Teig mit etwas Mehl als Hilfe ausrollen, rund ausstechen, mit der Sauerrahm-Hähnchen Masse füllen, umklappen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Die fertigen Taschen in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten bis sie goldgelb sind und dabei leicht salzen.

Das restliche Öl, Senf und eine Prise Zucker mit etwas Balsamico verrühren und den gewaschenen Rucola damit beträufeln.

Zum Anrichten den Rucola in die Mitte der vorgewärmten Teller geben, die gefüllten Taschen darauf setzen und mit dem restlichen Sud aus der Pfanne beträufeln.

*Tipp: wenn man die fertigen Taschen von beiden Seiten mit flüssiger Butter bestreicht, lassen sie sich problemlos einfrieren. Die Butter verhindert das Austrocknen und das Einreißen des Teiges.*