

Rezept von Gerlinde Birgmayr
Vizebürgermeisterin, Wultendorf

DINKELTASCHERL

MIT SPINAT (BÄRLAUCH) FÜLLE

ZUTATEN

Für den Teig:

70 g Dinkelvollkornmehl
70 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
50 g Butter
1 Ei
1 Eidotter
60 ml Milch

Für die Fülle:

160 g Blattspinat oder
(80 g Spinat und 80 g Bärlauch)
1 Zwiebel
1 EL Öl
2 Scheiben Toastbrot
2 EL Topfen
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Einen Teig zubereiten, in Folie wickeln und 30 Minuten rasten lassen.
2. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Spinat (Bärlauch) dazugeben und dünsten. Die Masse abkühlen lassen.
3. Das würfelig geschnittene Toastbrot und den Topfen unter die abgekühlte Spinatmasse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte der Teigkreise 1 EL Fülle geben, zusammenklappen und gut verschließen. Die Tascherl in Salzwasser kochen.
5. Die Dinkeltascherl können als Vorspeise auf Salat oder als Suppeneinlage serviert werden.

Gutes Gelingen!