

Koch mit Sarah Wiener!

Gefüllte Halbmonde

Kennst du **Piroggen**? Das sind Teigtaschen, die man besonders in Polen gern isst. Das Wort »pieróg« bedeutet eigentlich Kuchen. Tatsächlich haben Piroggen manchmal eine süße Füllung. Ich habe dir aber ein Rezept mit herzhafter Kartoffel-Frischkäse-Füllung ausgesucht. Die meisten Zutaten dafür hast du wahrscheinlich zu Hause. Also könntest du gleich loslegen. Guten Appetit!



Die berühmte Köchin Sarah Wiener denkt sich Rezepte aus, die jeder ganz leicht nachmachen kann.



Fotos: Esther Judith Ander, Christian Kaufmann (kl.)

Du brauchst:
(für 4 Portionen)

- 4 kleine gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 2 EL Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 300 g Mehl (Type 00 oder Spätzlemehl)
- 3 Eier
- 2 EL Rapsöl
- 1 Teelöffel Butter



Und so geht's:

1. Pell die **Kartoffeln**, und zerdrück sie mit einer Gabel. Misch den **Frischkäse** dazu. Würz alles mit **Salz, Pfeffer** und etwas **Muskatnuss**.
2. Halbier die **Tomaten**, und schneid die **Frühlingszwiebeln** in Ringe.
3. Gib **Mehl, Eier, Öl** und 2 Prisen Salz in eine Schüssel, und knet alles zu einer glatten Teigkugel. Reib sie mit Öl ein, und lass sie 20 Minuten ruhen.
4. Roll den Teig so dünn wie einen Buchdeckel aus, und stich mit einem Glas Kreise (etwa 10 Zentimeter Durchmesser) aus.
5. Setz je einen Esslöffel von der Kartoffelfüllung in die Mitte eines Kreises, und bestreich die Ränder mit etwas Wasser.
6. Klapp eine Kreishälfte auf die andere, und drück die Enden gut zusammen, sodass ein Halbmond entsteht. Verarbeite alle Kreise zu Halbmonden. Sie müssen sehr gut verschlossen sein, damit die Füllung später nicht rauskommt.
7. Füll einen großen Topf zu zwei Dritteln mit Wasser, bring es zum Kochen, und gib Salz dazu. Setz dann nur so viele Halbmonde mit einem Löffel ins Wasser, dass sie nicht aneinanderkleben. Schalt die Temperatur etwas runter, sodass das Wasser noch leicht köchelt. Lass die Piroggen garen, bis sie oben schwimmen. Schöpf sie raus, und gib neue rein.
8. Zerlass etwas **Butter** in einer Pfanne. Gib die Piroggen, die Tomaten und die Frühlingszwiebeln dazu, und brat alles 5 Minuten an. Danach kannst du dein fertiges Gericht auf Tellern anrichten.