

Kartoffelpiroggen mit Pilzfüllung

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 14 Stück

- 250 g Schichtkäse
- 80 g geschmolzene Margarine
- 4 Eier
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 150 g Kartoffelstärke
- 1 EL Backpulver
- Jodsalz
- 400 g gemischte Pilze
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 10 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 30 g geriebener Parmesan oder anderen Hartkäse
- 50 ml Kochcreme mit pflanzlichen Fetten (15% Fett)
- 150 g Feldsalat
- 1/2 Friséesalat
- 2 rote Zwiebeln
- 12 Kirschtomaten
- 7 EL Apfelsaft
- 7 EL weißer Balsamico-Essig

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1122 kJ
Energie (Kilokalorien):	268 kcal
Fett:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g
Kohlenhydrate:	17 g
davon Zucker:	3,5 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	7,1 g
Salz:	0,65 g

- 1 TL Zucker
- 2 EL körniger Senf

Zubereitung

1. 250 g Schichtkäse, 80 g geschmolzene Margarine und 2 Eier verrühren. Pfanni Püreepulver (bis auf 1 Esslöffel), 150 g Stärke, 1 EL Backpulver und Salz mischen und zur Käsemasse geben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig verkneten.

2. 400 g gemischte Pilze putzen und hacken. 2 Schalotten und 2 Knoblauchzehen abziehen und hacken. 1/2 Bund Petersilie abspülen und fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze, Schalotten- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie zugeben. 2 Eier trennen. Pilzmischung aus der Pfanne nehmen. 30 g Parmesankäse, 50 ml Kochcreme und Eigelbe vermischen und zu den Pilzen geben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

3. Kartoffelteig auf etwas Kartoffelstärke ausrollen. Etwa 16 Kreise (Durchmesser 10 cm) ausstechen. Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Jeweils etwas Füllung auf die Mitte der Teigkreise geben und überklappen. Ränder zusammen drücken.

4. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpiroggen mit Pilzfüllung darin von jeder Seite etwa 3-5 Minuten goldbraun braten. Evtl. im Backofen warm halten.

5. 150 g Feldsalat und 1/2 Friséesalat putzen, abspülen und trocken schleudern. 2 Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. 12 Kirschtomaten abspülen und halbieren. Restliches Püreepulver mit 7 EL Apfelsaft verrühren. 7 EL Essig, 1 TL Zucker und 2 EL Senf zugeben. 5 EL Olivenöl unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Kartoffelpiroggen mit Pilzfüllung mit Salat und Kartoffelvinaigrette anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen