

Spinat-Kartoffel-Schiffchen

T. Grandits



Zubereitung Kartoffel-Schiffchen

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und ausdampfen lassen. Durchs Passierte pressen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung Füllung

Oliveöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen und den Spinat dazugeben. Würzen und abtropfen lassen. Parmesan dazugeben und etwas auskühlen lassen.

Rezept für 4

Zutaten Kartoffel-Schiffchen

100 g mehlig kochende
Kartoffeln, geschält und
grob gewürfelt
200 g Mehl
50 ml Sonnenblumenöl
70 ml Milch
10 g Hefe, frisch
1 Eiweiss
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 Eigelb zum Bestreichen

Zutaten Füllung

2 EL Oliveöl
500 g Blattspinat, gerüstet
und gewaschen
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
3 EL Parmesan, frisch
gerieben
Salz, Pfeffer



Anrichten

Fertigstellung

Den Teig in 8 gleich grosse Portionen teilen und diesen 0,5 cm dick länglich ausrollen.

Die Füllung auf den Teigplatten verteilen, die Ränder hochklappen, sodass

«Schiffchen» entstehen, seitlich festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem Eigelb bestreichen. 15 Minuten mit Heissluft 180 °C goldbraun backen.

Garstufe

Mit Vorheizen

15 Minuten | Heissluft 180 °C