

# Kartoffel- Käse Gebäck

5 Personen

## ZUTATEN

Für den Teig:

**400gr Weißmehl**

170gr **Butter**, ungesalzen und in kleine Würfel geschnitten

1 TL Salz

1 **Eigelb**

140ml Wasser

Für die Füllung:

2 EL Sonnenblumenöl

1 TL schwarze Senfkörner

1 große Zwiebel, grob gehackt

1 grüne Chili, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 mittlere Kartoffeln, geschält und fein gewürfelt

1 TL Salz

1 TL Kurkumapulver

1 TL Chilipulver

1 TL Garam Masala

20gr frischer Koriander, fein gehackt

100gr **Cheddar Käse**, gehobelt

1 großes **Ei**, leicht aufgeschlagen

**ALLERGIESTOFFE SIND FETT  
MARKIERT**



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Für den Teig:

Mehl und Butter in einer Schüssel so lange kneten, bis der ganze Teig in Krümel zerfällt. Salz und Eigelb dazugeben und gut einkneten. Nach und nach ein wenig Wasser darüber gießen und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel zusammendrücken, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 20-30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Senfkörner hineingeben und sobald sie zu brutzeln beginnen, die Zwiebeln hinzufügen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten, bis sie leicht golden sind. Knoblauch und Chilischote hinzufügen und ein paar Sekunden mitbraten. Anschließend die Kartoffeln und restlichen Gewürze zusammen mit 2 Esslöffeln Wasser zugeben und zugedeckt 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Sobald die Kartoffeln gar sind, Korianderblätter zugeben und gut durchmischen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Nun den Käse hinzugeben und gut vermischen.

Teig in 4 gleiche Teile schneiden und ausrollen. Mit Hilfe eines Esstellers (ca Ø24cm) einen Kreis ausschneiden. 1/5 der Füllung in die Mitte des Kreises geben, die Teigländer mit Ei bestreichen und zusammendrücken. Das ganze Gebäck mit Ei bestreichen. Diese Schritte mit den drei anderen Teigteilen wiederholen. Zuletzt alle Teigreste miteinander verkneten und ein fünftes Teilchen rausrollen und füllen. Die Kartoffel-Käse-Taschen 35-40 Minuten backen, bis sie goldgelb und knusprig