



Herzhafte Kartoffel-Weißwurstschnecken

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung

- ✂ 1 Zwiebel
- ✂ 150 g Möhre
- ✂ 1 gelbe Paprika
- ✂ 1 EL Rapsöl
- ✂ ½ Bund Petersilie
- ✂ 2 EL Tomatenmark
- ✂ 100 gr geriebener Appenzeller oder Bergkäse
- ✂ 2 TL getrockneter Majoran
- ✂ 300 g gemischtes Hackfleisch
- ✂ Salz, Pfeffer
- ✂ 5 Weißwürste

Für den Kartoffelteig

- ✂ 500 g gekochte Kartoffeln, vom Vortag
- ✂ 50 g Mehl + etwas für die Arbeitsfläche
- ✂ 20 g Stärke und 20 g Grieß
- ✂ 2 Eier
- ✂ 1 TL Salz

Sonstiges

- ✂ 1 Eigelb
- ✂ 2 Esslöffel Sahne

Zubereitung | ca. 35 min

- 1 Zwiebel und Möhre schälen, Paprika putzen und alles fein würfeln (½ x ½ cm). In Rapsöl anbraten. Abkühlen lassen.
Petersilie fein hacken. Mit dem Tomatenmark, Käse, Majoran, und Hackfleisch zum Gemüse geben. Salzen und pfeffern.
- 2 Für den Teig Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Mehl, Stärke, Grieß, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig noch zu feucht sein, etwas Grieß oder Mehl zugeben.
- 3 Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 40 x 30 cm ausrollen. Gemüse-Hackmasse darauf verteilen, am oberen Rand 5 cm freilassen. Teig in 10 Streifen à 4 cm schneiden. Weißwürste pellen und halbieren. Jeweils eine halbe Weißwurst an das untere Ende der Streifen legen und die einzelnen Streifen zu einer Schnecke aufrollen. In eine gefettete Auflaufform geben.
- 4 Eigelb mit Sahne verrühren. Die Kartoffelschnecken damit bestreichen. 20 bis 25 Minuten backen. Dazu einen bunten Salat mit Vinaigrette reichen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte