

## Rezeptidee für den November

### Polnische Maultaschen (Piroggen)

#### Zutaten für 4 Portionen

- 200 g gesiebtetes Weizenmehl, Type 1050
- 1/2 Tl Salz
- 2 Eier
- ca. 80 ml Wasser, lauwarm
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 300 g Quark, gut abgetropft
- 50 g Schafs- oder Ziegenkäse, gerieben
- 5 EL Semmelbrösel
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer
- 1 El Sahne

**Nährstoffe:** 612 kcal, 57 g Kohlenhydrate, 31 g Fett, 27 g Eiweiß

#### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz vermischen. In das Gemisch mittig ein Loch drücken und ein Ei hinein geben, das lauwarme Wasser und den weißen Pfeffer hinzu geben. Daraus mit der Hand einen Teig kneten. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche kräftig durchwalken. Den Teig zu einer Kugel formen, diese in 4 Teile schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken. Den Quark mit dem Käse, den Semmelbröseln, dem Eigelb, einer Prise Salz und dem weißen Pfeffer vermengen. Das 2. Ei mit 1 EL Sahne verquirlen. Nacheinander die 4 Teigstücke sehr dünn ausrollen. Kreise mit einem Durchmesser von etwa 6 cm ausstechen. Einen Klecks Quark in die Mitte der Teigkreise geben und den Rand mit der Eiersahne bestreichen. Jeden einzelnen Kreis so umschlagen, dass ein mondähnlicher Halbkreis entsteht. Die Ränder durch Zusammendrücken verschließen und durch Eindrücken mit einer Gabel festigen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Piroggen hinein geben und 4–5 Min. garen. Die Piroggen können durch andere Füllungen vielfältig variiert und mit Saucen und Beilagen kombiniert werden. Sie können süß z. B. mit Weinschaumsauce und Obstkompott gereicht werden, vegetarisch oder mit Fleischfüllung, z. B. mit Tomatensauce, Öl-Zwiebel-Schinkensauce und einem grünen Salat angeboten werden.

**Quelle Rezept:** BAGSO