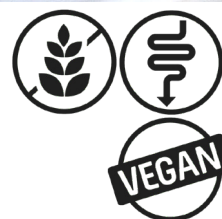




Piroggi mit Mandelfrischkäse

Topinambur & Steinchampignons



Zutaten für 2 Personen:

- | | |
|--|--|
| <p>gf Teig
 230 g Reismehl
 20 g Tapiokamehl
 100 g Kartoffelmehl
 2 EL Olivenöl
 170 ml lauwarmes Wasser
 1 TL Flohsamenschalen
 Salz</p> <p>normaler Teig
 280 g Weizenmehl
 (Type 405)
 1 Ei
 100 ml lauwarmes Wasser
 1 TL Öl</p> <p>Füllung
 200 g Topinambur
 100 g Steinchampignons
 1/2 Zwiebel
 Pfeffer
 Salz
 200 g blanchierte Mandeln
 100 ml Wasser
 1/2 Zitrone
 40 g Kokosfett
 2 TL Salz
 1 TL Hefeflocken
 1/2 TL Knoblauchgranulat
 2 Lauchzwiebeln</p> | <p>Die Mandeln mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Mandeln häuten (blanchieren), Kokosfett schmelzen und alle Zutaten für den Frischkäse in einen starken Mixer geben um diese fein zu pürieren. Abschmecken und in den Kühlschrank stellen.</p> <p>Für den Teig alle Zutaten verkneten und in den Kühlschrank legen.</p> <p>Pilze, Zwiebel und geschälte Topinambur fein hacken und in Öl mit Pfeffer und Salz andünsten.</p> <p>Den Teig auf etwas Mehl oder Stärke dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Etwa 150 g vom Mandelfrischkäse mit dem leicht abgekühlten Gemüse vermengen. Von der Masse je einen Teelöffel auf einen Teigkreis geben, diesen zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.</p> <p>Die Piroggi in kochendem Salzwasser kochen und herausnehmen sobald sie oben schwimmen. Die fertigen Piroggi in einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten und anschließend mit Mandelfrischkäse, frischem Pfeffer, Olivenöl und einigen Lauchzwiebelröllchen servieren.</p> |
|--|--|