



Gyoza Teigtaschen „KÄSKNÖPLE Style“

Teig:

300 g Weizenmehl
160 ml heißes Wasser
½ TL Salz

Füllung:

500 g Kartoffeln fest kochend
2 Schalotten
1 TL Salz
2 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
2 TL Kümmel geschrotet oder gehackt
1 TL Pfeffer
100 – 150 g Ländle Klostertaler gerieben
½ Bund frische Schnittlauch gehackt (TK ist auch möglich)

Sojasauce zum Dippen
Wer möchte: Sesam und Frühlingszwiebel zum bestreuen

Kartoffeln waschen und weichkochen. Abseihen, schälen und abkühlen lassen. Schalotten fein hacken, Käse reiben und Kümmel hacken. Kartoffeln in ganz kleine Stücke schneiden.

Sesamöl erwärmen, Schalotten anschwitzen und Kartoffeln zugeben. Alle Gewürze zufügen und knusprig braten. Mit Käse und Schnittlauch abrunden. Bei Bedarf nachwürzen.

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In einer Frischhaltefolie 30 min im Kühlschrank kaltstellen. Am Besten in 2 oder 4 Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn ausrollen. Mit einem Marmeladenglas oder Keksausstecher Kreise ausstechen.

Je nach Größe 1-2 TL Füllung in der Mitte platzieren. Die Ränder mit Wasser bestreichen und von einer Seite zur anderen überlappend wie eine Ziehharmonika falten.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Teigtaschen vorsichtig einlegen und goldbraun braten. Mit ca. 250 ml Wasser aufgießen, mit einem Deckel verschließen und darin dämpfen bis das Wasser verdampft ist.