# PIEROGI MIT SPARGEL-RICOTTA-FÜLLUNG

REZEPT VON DAGI BEE

## ZUBEREITUNG

Für den Teig die Eier mit Wasser, Salz und Öl in einer Schüssel mit der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren. Nun das Mehl hinzugeben und unter kräftigem Rühren unter die Masse heben. Der Teig sollte kompakt und weich sein und eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen.

Für die Füllung die Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen (ca. 20 Minuten). Dabei die Lorbeerblätter mitkochen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.

Die Kartoffeln abgießen, die Lorbeerblätter entfernen und die Kartoffeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebeln sowie den Quark dazugeben und die Masse weiter zerdrücken und verrühren. Grünen Spargel in kleine Stücke schneiden und kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Einen kleinen Teil zum Garnieren an die Seite stellen. Abrieb und Saft der Bio-Zitrone, den restlichen Spargel und den Ricotta vermengen und gut mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem großen Glas oder einer Schüssel etwa 10 cm große Kreise eng aneinanderliegend ausstechen. In die untere Hälfte jedes Kreises ein Esslöffel der Füllung setzen und dabei darauf achten, dass ein Rand von 0,5 cm bleibt. Die obere Hälfte nach unten klappen. Den offenen Rand leicht andrücken (z.B. mit einer Gabel oder einem Löffelstiel für ein schönes Muster), damit die Pierogi gut verschlossen sind.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen und die Teigtaschen ins sprudelnde Wasser geben. Sobald die Teigtaschen an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pierogi darin schwenken. Mit dem blanchierten Spargel garnieren. Guten Appetit!

## ZUTATEN

**Für den Teig**

| | |
|---|---|
| **500 g** | Mehl |
| **2** | Eier |
| **2 EL** | Rapsöl |
| **1 Prise** | Salz |
| **250 ml** | Wasser |

**Für die Füllung**

| | |
|---|---|
| **10** | Stangen Grüner Spargel |
| **5** | Kartoffeln (mehlig) |
| **200 g** | Quark |
| **200 g** | Ricotta |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Zwiebeln |
| **200 g** | Butter |
| **1** | Bio Zitrone |