

# Bärlauch-Tascherl | Spargel



Spargel-Bärlauchtascherl mit ersten Frühlingskräutern

(Zutaten für etwa 24 Tascherl/Pro Portion etwa mit 3 bis 4 Tascherl rechnen)

## **Für den Teig:**

500 g Weismehl (z.B. Typ 400) und etwas mehr zum Verarbeiten

ca. 220 ml lauwarmes Wasser

1 kleines Ei

1 TL Salz

3 EL Sonnenblumenöl

Alle Zutaten, im Idealfall in einer Küchenmaschine, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einpacken. Für mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

## **Für die Füllung:**

500 g mehlig gekochte Kartoffeln (durch eine Kartoffelpresse gedrückt)

50 g braune Butter

250 g körniger Quark

100 g Bärlauch

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Die Butter in einem Topf braun werden lassen und zu den passierten Kartoffeln geben. Den körnigen Quark dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Bärlauch gut waschen, in feine Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Gut vermengen und abschmecken.

Den Teig in vier Stücke teilen und mit Hilfe von etwas Mehl dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (8–10 cm) Kreise ausstechen und die Füllung darauf verteilen. In der Hälfte zusammenschlagen, den Rand gut andrücken und krendeln oder mit einer Gabel ein Muster machen.

Die Teigreste können nochmal ausgerollt werden, bis die Füllung aufgebraucht ist.  
Die Tascherl in reichlich Salzwasser für etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen.

**Für den Spargel:**

(2 Portionen)

250 g grüner Spargel

2 EL Olivenöl

20 g Butter

1-2 EL Pinienkerne

Salz, Pfeffer

Bärlauchpesto zum Anrichten

Beim Spargel die Enden abschneiden und bei Bedarf das untere Drittel schälen.

In gleichmässige Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Kurz bevor der Spargel fertig ist, Butter und Pinienkerne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weiter braten bis der Spargel fertig ist.

Die gekochten Tascherl kurz in der Pfanne mitbraten. Mit etwas Bärlauchpesto anrichten.

**Anrichten:**

40 g Butter

3 EL Sonnenblumenkerne

Salz

1 EL Weißweinessig

Schnittlauch

Die Butter in eine Pfanne geben und die Sonnenblumenkerne darin rösten. Mit Salz und etwas Weissweinessig abschmecken. Die fertigen Tascherln anrichten, mit dem Spargel, dem Pesto und frischen Frühlingskräutern servieren.