

Wareniki mit Kartoffelfüllung



Zutaten:

Nudel-Teig:

1000 g Mehl
4 Eier
250 ml Milch
Salz

Salat:

1 Weißkohl
1 Spitzkohl
1 Gurke
1 Bund Früh-lings-zwiebeln
Dill
Essig und Öl, Salz

Füllung:

1000 g Kartoffeln
200 g Speck
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
3 Lorbeer-blätter
1 Becher Cème fraiche

Nachtisch:

250 g Pflaumen
100 g Walnüsse
1 Becher Sahne
Zucker, (Vanillezucker)
Schoko-streusel

Zubereitung:

Den Nudelteig mischen und gut kneten, dann walzen und ausstechen.

Für die Füllung die Kartoffeln kochen und stampfen, den Speck und Zwiebeln anbraten, alles mischen und je einen Löffel in die Nudel einpacken. Die Wareniki in kochendem Wasser einlegen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Für den Salat den Kohl reiben, die Gurke und Zwiebel fein schneiden und würzen.

Die Pflaumen halbieren und mit fein gehackten Nüssen und der geschlagenen Sahne belegen, mit Schoko-streusel verzieren.



Ukraine