



Rezept: Wareniki/Käsetaschen

(Maultaschen mit Frischkäse)

Zutaten:

- 600 gr. Körniger Frischkäse 30% Fett (am besten vom russischen Geschäft)
- 2 Eigelb
- Schnittlauch
- 300 ml Wasser
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl
- Mehl
- Butter
- Sahne



Zubereitung:

300 ml Wasser, 3 Eier, eine Prise Salz, 1 EL Öl, und das Mehl zu einem Teig mischen, und zur Seite stellen.

Für die Füllung

- den Frischkäse in eine Schüssel geben, salzen,
- Schnittlauch klein schneiden
- zwei Eigelb in den Frischkäse dazu geben und alles mit einem Löffel mischen.



Den Teig dünn ausrollen und in kleine ca. 6 x 6 cm große Stückchen schneiden und mit Käse füllen. Wasser salzen und zum Kochen bringen.

Die Käsetaschen aufkochen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, dann aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben.

In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen, etwas Sahne dazu geben und alle etwas einkochen lassen und dann über die Käsenudel geben und genießen.