

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Longue de Nice

Für 4 Personen als Vorspeise

800 g Kürbiswürfel (ca. 2 cm gross )  
1 Zimtstange, 1 St. Gewürznelke  
200 ml Gemüse- oder Geflügelfond  
Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
Muskat frisch gerieben  
300 g Kartoffeln (groß und mehlig)  
je 4 EL Amaretti- und Löffelbiscuitbrösel (im Mörser getrenn zerstoßen)  
100 g Parmesan (gerieben)  
1/2 St. Chilischote (getrocknet, zerstoßen)  
250 g Mehl (griffig), 1 EL Olivenöl, 1 St. Eiweiß, 100 g Butter  
1 EL Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange



Backofen auf 200°C vorheizen. Kürbis, Zimtstange, Nelke und Fond in eine Kasserolle geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Alufolie abdecken.

2 Stunden im Ofen schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Erdäpfel in Alufolie wickeln und auf dem Ofenrost 1 Stunde mitgaren.

Kasserolle aus dem Ofen nehmen. 1 EL Amaretti und 2 EL Löffelbiscuitbrösel, 50 g Parmesan und Chilischote unterrühren. Kürbis dabei zu grobem Mus verrühren. Nochmals abschmecken, in eine flache Form umfüllen und ganz auskühlen lassen.

Erdäpfel aus der Folie wickeln, schälen, noch warm durch die Presse drücken. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche anhäufeln, Erdäpfel darauf verteilen, salzen. Mit ca. 3-4 EL Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen auswalzen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auslegen. Auf die Hälfte der Bahnen Eiweiß streichen und im Abstand von 3 cm mit einem Dressiersack kleine Häufchen mit der Füllung setzen. Die zweite Teighälfte darüber klappen. Zwischenräume gut andrücken. Mit einem Messer quadratische Tascherl ausschneiden.

Sie sollten an allen Kanten geschlossen sein. Salzwasser mit Olivenöl zum Kochen bringen. Tascherl darin etwa 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Tascherl hinzufügen und durchschwenken. Tascherl auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl oder Pesto beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Tipp:

Diese Tascherl lassen sich auch gut roh auf Vorrat einfrieren.