



### Ungarische Pierogi

Menge	Zutat	Zubereitung
350 g 1 10 g $\frac{1}{2}$ TL 200 ml	Mehl Ei Butter Salz Wasser	<p>mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt etwas ruhen lassen.</p>
400 g	Kartoffeln	
1 etwas 150 g etwas	Zwiebel Öl Quark Salz Pfeffer	<p>fein würfeln, in einer Pfanne mit anbraten. Die fertigen Zwiebeln und zu der Kartoffelmasse geben und diese mit und pikant abschmecken.</p>
		<p>Den Teig dünn ausrollen und runde Kreise ausstechen. Je einen TL Füllung in die Mitte setzen und die Kreise zusammenklappen. Fest andrücken. Die vorbereiteten Pierogi in reichlich Salzwasser für ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen.</p>