

Erika's Pilzschnecken

Ergibt ca. 40 Schnecken.

*300 g Kartoffeln, 600 g Mehl
1 Würfel (40 g) Hefe
2 TL Zucker, 2 TL Salz
1 Ei, verrührt, 4 EL Öl
1,75–2 dl lauwarmes Wasser
400–500 g Pilze in Scheiben (Erika
verwendet am liebsten Steinpilze)
2 EL Öl
1 Zwiebel, gehackt
2–3 Knoblauchzehen, gehackt
200 g Ricotta, 50 g Parmesan
1 EL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer*

Kartoffeln in der Schale kochen. Inzwischen Salz mit Mehl mischen. Wasser, Öl und Ei einrühren. Hefe mit Zucker auflösen, dazu geben und zu einem Teig kneten. Kartoffeln heiss schälen, durchpressen, unter den Teig arbeiten. 20 Min. gehen lassen. Füllung: Pilze, Zwiebel, Knoblauch und Thymian im Öl dünsten. Ricotta dazu mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig rechteckig auswallen, längs halbieren, mit geriebenem Parmesan bestreuen. Füllung aufstreichen, den Teig einrollen und in ca. 3–4 cm dicke Scheiben schneiden. In eine bebutterte Form geben, 20 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Schnecken während 30 Minuten backen.

Tipp: 150 g fein gehackten Bratspeck mit den Pilzen andünsten und Füllung mit Pilzpulver abschmecken.

