



# Pierogi

## Zutaten

### Für den Teig:

300 g Dinkelmehl  
150 ml lauwarmes Wasser  
50 g Joghurt  
1 TL Olivenöl  
1 Prise Salz

### Für die Füllung:

300 g Kartoffel  
150 g Pilze nach Wahl  
1 Zwiebel  
150 g Topfen  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
Olivenöl oder Butter  
Petersilie

## Zubereitung

Für den Teig das Mehl und das Salz in einer Schüssel vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken. In einer anderen Schüssel das lauwarme Wasser, Joghurt und Olivenöl vermengen. Diese Masse in die Mulde zum Mehl gießen und mit einer Gabel verrühren. Die Mischung auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit feuchten Händen zu einem glatten Teig kneten. Anschließend aus dem Teig einen Ball formen, luftdicht verpackt für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffel für die Füllung weichkochen. Anschließend das Kochwasser abgießen und die Kartoffel schälen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Pilze gut putzen und ebenfalls in Würfel schneiden. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit den Pilzen darin anbraten. Anschließend die Pilz-Zwiebelmischung etwas abkühlen lassen und dann mit den

Kartoffeln grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen und mit einem Nudelholz auf einer bemehnten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Dann jeweils einen Kreis mit etwas Wasser bepinseln und die Füllung in einem Teelöffel auf die Kreismitte geben. Anschließend den Teig über die Füllung zu einem Halbmond zusammenklappen und die Ränder gut ausdrücken, sodass die Pieroggen gut versiegelt sind. Sobald die Pierogi vorbereitet sind, einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, die Pierogi vorsichtig hineingeben und für ca. 6 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend die Pierogi herausnehmen und gut abtropfen lassen. Wenn erwünscht können die Pierogi anschließend in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun angebraten werden.