

# Cjarsons – Teigtaschen mit Ricotta und Frühlingskräutern

**Zubereitungszeit:**

**ca. 60 Min.**

## Zutaten für 6 Portionen

### Teig

300 g Mehl 00 (zero-zero)  
1 TL Olivenöl  
1 Prise Salz  
140 ml Wasser, heiß

### Füllung

2 kleine Erdäpfel  
1 kleine Zwiebel  
50 g Mangold (ohne Stängel) oder Spinat  
50 g gemischte Kräuter, gewaschen und gepflückt (z.B. Melisse, Minze, Petersilie, Dill, Majoran und Thymian)  
80 g Ricotta vom Rind  
2 TL Kakaopulver  
1 TL Zimtpulver  
Salz, Pfeffer

### Polentabutter

100 g Butter  
2 EL feines Polentamehl



## Zubereitung:

### Teig:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Prise Salz und 1 Teelöffel Olivenöl hinzufügen. Das heiße Wasser nach und nach hinzufügen und kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Den Teig 30 Minuten unter einem Küchentuch ruhen lassen.

### Füllung:

Für die Füllung die Erdäpfel kochen und stampfen. Den Mangold in Salzwasser blanchieren, das Wasser gut ausdrücken und zusammen mit den Kräutern sehr fein hacken. Die Erdäpfel mit dem Mangold und den Kräutern, Zwiebel, dem Ricotta, dem Kakao, dem Zimt vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles 30 Minuten ruhen lassen.

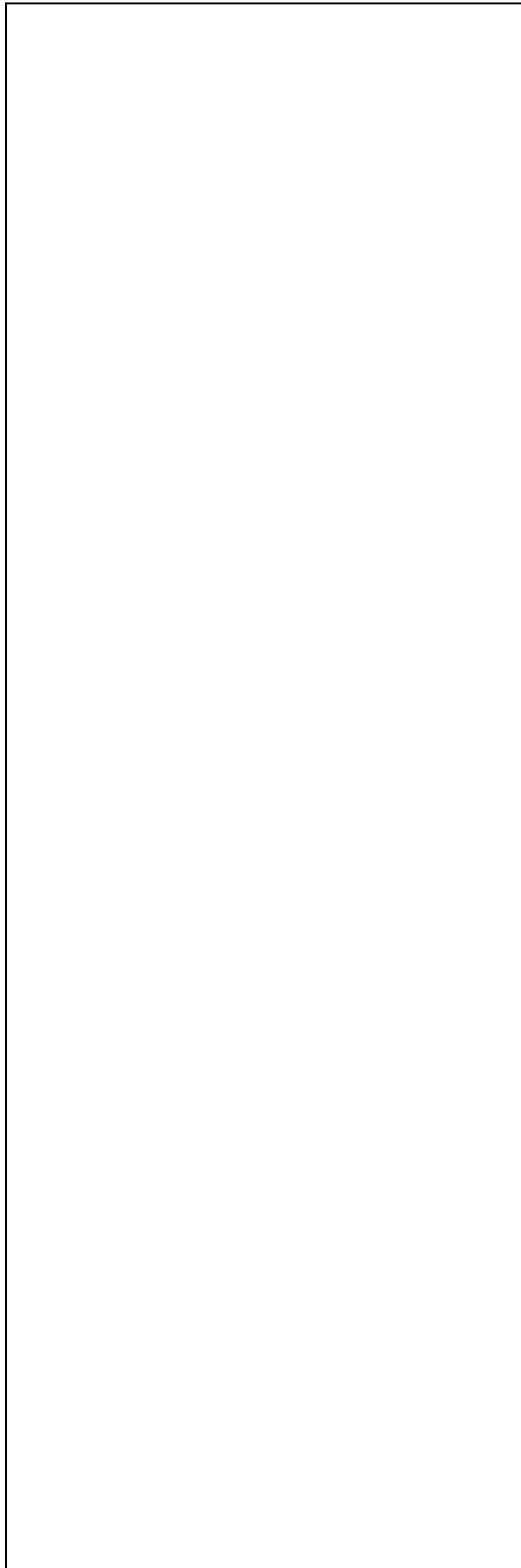
### Cjarsons Teigtaschen:

Ein Brett mit Mehl bestreuen und mit einem Nudelholz den Teig zu einer sehr dünnen Schicht ausrollen. Mit einem runden Teigausstecher oder einem Glas so viele Kreise mit einem Durchmesser von 5 bis 6 Zentimeter wie möglich ausstechen. In die Mitte eines jeden Teigkreises 1 Teelöffel Füllung geben. Die Cjarsons in der Mitte falten und mit den Fingern zu einem Halbmond zusammendrücken. Beim Zusammendrücken aufpassen, dass keine Luftblasen in den Teigtaschen verbleiben.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Cjarsons etwa 2 Minuten lang kochen, bis sie anfangen, an die Oberfläche zu schwimmen.

Nun in eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und leicht auf der Rückseite anbraten. **ACHTUNG!** Nur ganz leicht anbraten. Sonst wird der Teig zu hart

**weiter auf Seite 2**

**Polentabutter:**

Etwas Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Wenn sie zu schäumen beginnt, das feine Polentamehl dazugeben und umrühren. Sobald das Mehl eine haselnussartige Farbe angenommen hat, von der Hitze nehmen.

Zum Servieren die Cjarsons mit der Polentabutter beträufeln und mit gehobeltem geräuchertem Ricotta (falls vorhanden oder falls gewünscht) bestreuen.

**TIPP!**

Gut abschmecken vor allem mit Salz.

**ACHTUNG!!**

Mit dem Zimt und Kakao sehr Vorsicht umgehen. Mit kleiner Menge beginnen und immer Abschmecken bis der Geschmack passt.

**Weinempfehlung:**

Pinot Blanc  
von Boeckel - Elsass

**Kochabend:**

11. Okt, 2023 / Jürgen S.