

**Nichts verbindet mehr als Essen.
Also allerhöchste Zeit uns solidarisch zu zeigen
und nicht nur unsere Wut, sondern vor allem
das ukrainische Nationalgericht Varenyky
zum Kochen zu bringen.**

Rezept für 4-6 Personen

In Deiner Box findest Du:

**500 Gramm Mehl
800 Gramm Kartoffeln
1 Ei
2 Zwiebeln
Dill**

Zusätzlich brauchst Du:

**1 Prise Salz
Ein bisschen Pfeffer
Etwas Öl
Wasser**

Und so einfach geht's:

Schritt 1: Die Füllung



**Für die Füllung zunächst die Kartoffeln schälen
und in gesalzenem Wasser gar kochen. Eine der Zwiebeln
schälen und sehr fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter
erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anrösten, bis sie
goldbraun sind. Die Kartoffeln abgießen und mit einem
Stampfer zu Brei verarbeiten. Zwiebeln, Salz, frischen
Pfeffer und Dill hinzugeben und gut vermengen.**

Schritt 2: Der Teig



**400 Gramm Mehl, Salz, Ei, Wasser und etwa einen Esslöffel
Öl in einer großen Rührschüssel zu einem glatten Teig
verarbeiten und für 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Arbeits-
fläche bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Mit einem
großen Glas Kreise ausstechen. Jeweils einen Esslöffel der
Kartoffel-Masse in die Mitte der Kreise geben, die Teigtaschen
einmal zusammenklappen und die Ränder andrücken.**

Schritt 3: Der Teig umarmt die Füllung



**Dann in einem großen Topf Wasser aufsetzen und die
Teigtaschen, wenn das Wasser kocht, mit einer Schaumkelle
vorsichtig hineinsetzen. Zwischendurch immer umrühren.
Die Teigtaschen sind fertig, wenn sie oben schwimmen.
Herausnehmen und etwas abtropfen lassen. In einer großen
Pfanne etwas Butter schmelzen. Übrige Zwiebel klein würfeln
und anschwitzen. Teigtaschen darin schwenken und servieren.**

Guten Appetit!