

 Barbara Olze · 21. Apr. 2021

## Piroggen mit Pilz-Füllung & Bärlauch-Pesto

Zugegeben, die Zubereitung von Piroggen ist etwas friemelig und benötigt neben Zeit eine große Portion Liebe. Der Einsatz wird allerdings belohnt – mit ganz viel mmmh und aaah! Ein frisch-würziges Bärlauch-Pesto ist der perfekte Begleiter für die Teig-Knirpse.



### Zutaten für den Teig (für 2 Portionen)

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- ½ TL Salz
- 1 EL Distelöl (oder anderes neutrales Öl)
- 120 ml Wasser (davon 80 ml heiß)

### Zutaten für die Füllung

- 1 dicke mehlig kochende Kartoffel
- 150 g braune Champignons
- 100 g Räuchertofu
- Lauch (ca. 10 cm aus der Mitte)
- 3 getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 1 EL Bratöl
- 100 ml Hafersahne
- 2 EL Sojasauce
- frisch gemahlener Pfeffer

### Zutaten zum Anbraten

- 1 guter EL vegane Butter (oder anderes Pflanzenfett)
- 1 Zwiebel

### Zutaten für das Pesto (etwa ein kleines Schraubglas voll)

- 50 g Pinienkern (oder Zedernkerne)
- 120 g Bärlauch (alternativ Basilikum oder Rucola)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Hefeflocken
- ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer

### Und sonst

- Pürierstab
- Nudelholz (alternativ eine Weinflasche :)

### So geht's

1. Mehl mit den anderen Zutaten gut verkneten und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen (alternativ zu Frischhaltefolie kann man den Teig auch einfach mit etwas Mehl auf dem Boden in einen geschlossenen Topf legen).
2. Kartoffel mit Schale kochen.
3. Champignons und Räuchertofu sehr fein würfeln. Lauch in feine Ringe und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden.
4. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons ca. fünf Minuten darin anbraten.
5. Räuchertofu und Lauch hinzugeben und weitere ca. drei Minuten anbraten.
6. Gegarte Kartoffel pellen, mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit den getrockneten Tomaten in die Pfanne geben.
7. Hafersahne und Sojasauce hinzugeben und einkochen lassen, bis die Masse dicht und etwas klebrig ist.
8. Mit Pfeffer und nach Belieben Salz abschmecken.
9. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Stechring (oder einem Glas mit schmalen Rand) mit ca. 8 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Restlichen Teig entfernen und beiseite legen.
10. In die Mitte der Teig-Kreise einen Klecks der Füllung geben, den Teig umklappen und mit einer Gabel die Ränder aneinander drücken. Hierbei ist es wichtig, dass die Füllung vom Teig umschlossen bleibt, sonst gehen die Piroggen beim Garen gerne mal auf.
11. Fertig geformte Piroggen auf einen bemehlten Teller oder ein Brett legen.
12. Restlichen Teig erneut ausrollen, ausstechen und befüllen.
13. Zwiebel fein schneiden und mit der Butter hellbraun anbraten.
14. Parallel in einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen (nicht kochen).
15. Die Piroggen nacheinander in das Wasser gleiten lassen und gelegentlich vorsichtig umrühren, damit sie nicht am Boden festkleben. Sobald die Piroggen an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schaumkelle entnehmen und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben.
16. Die Piroggen braten, bis sie leicht Farbe annehmen (die Zwiebeln dürfen dabei nicht zu dunkel werden).
17. Die Pinienkerne in einer Pfanne hellbraun anrösten.
18. Zitrone auspressen. Den Bärlauch gut abspülen, anschließend trocknen.
19. Alle Zutaten in einem hohen Gefäß zu einem Pesto pürieren. Die Konsistenz kann ganz nach Geschmack von grob bis sehr fein variieren.
20. Zum Aufbewahren das Pesto am besten in ein Schraubglas geben und mit einem dünnen Film Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank aufbewahren.

Die heißen Piroggen mit einem guten Klecks Pesto anrichten und genießen!