



Überbackene Kartoffelkloßtaler

mit Tomatensauce und buntem Gemüse



40-50min



2 Personen

Warum sind wir da nicht schon früher drauf gekommen? Für diese gemüsigen Taler, die äußerlich an kleine Pizzen erinnern, verwenden wir heute mal fertigen Kartoffelkloßteig! So sind die bunten Teilchen ruck, zuck im Ofen. Wer mag, kann mit dem Gemüse nach Lust und Laune witzige Gesichter auf den Tälern arrangieren - darüber freuen sich besonders die Kids.

Was du von uns bekommst

- Kirschtomaten
- frisches Basilikum
- gemischter Salat
- gelbe Paprika
- Lauchzwiebel
- Thüringer Kartoffelknödelteig¹²
- passierte Tomaten
- geriebener Gouda⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 580.0kcal, Fett 14.1g, Eiweiß 22.4g, Kohlenhydrate 87.9g



1. Kugeln formen

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Kartoffelknödelteig** in 5 gleich große Portionen aufteilen und diese mit den Händen zu **Kugeln** formen. Die **Teigkugeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu flachen **Taler** drücken (Ø ca. 10-12cm). Eventuell werden hier 2 Bleche benötigt.



4. Taler wenden

Die **Taler** aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die andere Seite drehen. **Tipp:** Falls sie sich schwer lösen, die **Taler** weitere 1-2Min. backen.



2. Taler backen

Die **Taler** ca. 10-15Min im Ofen backen, bis sie eine leicht goldbraune Farbe bekommen haben.



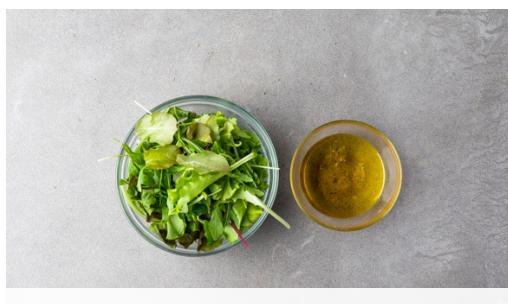
3. Belag vorbereiten

Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** halbieren oder vierteln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Taler belegen

Die **passierten Tomaten** mit dem **Basilikum** verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Taler** mit 1-2EL **Tomatensauce** bestreichen und mit **Paprika**, **Tomaten** und **Lauchzwiebeln** belegen. Den **Käse** darüberstreuen und die **Taler** weitere 5-8Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



6. Vinaigrette anrühren

Aus 1-2TL Olivenöl, 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer eine **Vinaigrette** rühren. Den **Salat** mit der **Vinaigrette** anmachen und zu den **Klößtaler** servieren.