Knusprige Katoffeltaschen

Herrlich knusprig gebratene Kartoffeltaschen, gefüllt mit würziger Paprika, auf einem Bett von frischem Spinat und cremiger, veganer Mayo.

Zutaten
4 Portionen

800 g Kartoffeln, festkochend
1 Schuss Pflanzendrink
1 TL Byodo Meersalz
2 Paprika, rot
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chili
0.5 Bund Schnittlauch, frisch
Byodo Bratöl Raps
Byodo vegane Mayo
Spinat, frisch

Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Bissfest für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Paprika und Chili waschen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel ebenfalls schälen und fein hacken. Die Paprikamischung im Byodo Bratöl auf mittlerer Hitze scharf anbraten. In einer Schüssel beiseitestellen und abkühlen lassen.

Kartoffeln abschütten und noch warm wahlweise durch eine Kartoffelpresse geben oder mit einem Kartoffelstampfer so fein wie möglich pürieren.
Die Kartoffelmischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um die Kartoffeltaschen zu formen, circa 2 EL der Kartoffelmasse in die Hände geben und erst flach drücken, sodass eine Art Pfannkuchen entsteht. Mit einem Esslöffel der Paprikamischung befüllen und mit den Fingern gut verschließen.

Etwas von dem Byodo Bratöl in eine große hitzebeständige Pfanne geben und die Taschen auf mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite ungefähr 4 – 5 Minuten anbraten bis sie leichte Röststellen bekommen.

In der Zwischenzeit den Servierteller vorbereiten und mit der veganen Byodo Mayo bestreichen. Frischen Schnittlauch darüber geben und die Kartoffeltaschen mit etwas frischen Spinat servieren.