

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 22.02.2022

Teigtaschen mit Lauch und Schinken

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

500 g Weizenmehl (Type 405)
0,5 Würfel Hefe, frisch, ca. 21 g
200 ml Wasser, lauwarm
2 EL Naturjoghurt
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Für die Füllung

2 Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
400 g Lauch
50 ml Gemüsebrühe
100 g Comté-Käse, alternativ Bergkäse oder Greyerzer
100 g Kochschinken
etwas Pfeffer
1 Eigelb (Größe M)
etwas Kümmel, nach Belieben
etwas grobes Salz

Für den Karottensalat

8 Karotten
1 Apfel (z. B. Elstar)
1 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
etwas Salz
etwas Zucker
5 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit 20 ml Wasser verrühren und auflösen.
2. Joghurt, Olivenöl, Salz und Zucker zum Mehl geben. Hefe und übriges Wasser nach und nach mit Handrührgerät oder Küchenmaschine (Knethaken!) unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht der nur noch ganz leicht klebt.
3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. **Inzwischen für die Füllung** die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Würfel schneiden.
5. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen.
6. Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.
7. Lauch putzen, abbrausen und fein schneiden. Lauch und Brühe in einen Topf geben, ca. 10 Minuten weich dünsten und abkühlen lassen.
8. Den Käse fein reiben. Schinken in feine Würfel schneiden.
9. Den Lauch evtl. etwas abtropfen lassen. Mit Kartoffeln, Käse sowie Schinken mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. **Für den Teig** eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig etwa 3 mm dünn ausrollen.
11. Aus dem Teig Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 12 cm).
12. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



13. Auf eine Hälfte des Teiges jeweils etwas von der Füllung verteilen. Anschließend die ungefüllte Teighälfte darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.
14. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
15. Eigelb (nach Belieben mit 1-2 TL Wasser) verrühren. Die Oberfläche der Teigtaschen mit dem Eigelb bestreichen. Mit Kümmel und Meersalz bestreuen.
16. Teigtaschen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.
17. **In der Zwischenzeit** für den Salat Möhren und Apfel putzen, bzw. schälen, entkernen, raspeln und in einer Schüssel mischen.
18. Zitronensaft und etwas -schale (nach Belieben), Salz, 1-2 Prisen Zucker und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.
19. Teigtaschen aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit dem Salat servieren..