

Ali Güngörmüs Gefüllte Teigtaschen mit Hack und Schafskäse

Freitag, 3. April 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Mediterran, Weltküche

Zutaten:

Für die Käse-Spinat-Füllung

750 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
200 g Schafskäse

Für die Hackfüllung

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
400 g Hackfleisch (von Lamm oder Rind)
1 Eigelb
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Msp. Cayennepfeffer
½ TL Koriander, gemahlen
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

zusätzlich

300 g Strudelteig
2 Eigelbe
etwas Butter zum Einfetten der Backform

Für den Zitronenjoghurt

1 Bio-Zitrone
400 g Joghurt nach griechischer Art
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Für die Käse-Füllung Spinat putzen, waschen und gründlich abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.



3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat gut abtropfen lassen.
4. Den Schafskäse fein würfeln und unter den Spinat mischen.
5. Für die Hackfüllung Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
6. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.
7. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
8. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Angeschwitzte Schalotten und Knoblauch, sowie gehackte Petersilie, Eigelb, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Koriander, je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verkneten.
9. Strudelteig in 8 Quadrate von ca. 15 cm lange Kantenlänge schneiden. Dann die Quadrate schräg halbieren, sodass aus jedem Quadrat 2 Dreiecke entstehen.
10. Die Dreiecke mit der langen Kante nach unten und der Spitze nach oben auf die Arbeitsplatte legen.
11. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
12. In die Mitte der Teigdreiecke jeweils 2 EL Spinatfüllung oder 2 EL Hackfüllung geben. Die Teigländer mit verquirltem Eigelb bestreichen, die obere Spitze und die beiden Seitenspitzen umklappen, so dass kleine Teigpäckchen entstehen. Die Teigpäckchen mit Eigelb bestreichen.
13. Die Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten knusprig backen.
14. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Joghurt mit Zitronenschale, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
15. Die gebackenen Teigtaschen und Zitronenjoghurt anrichten und servieren.

Pro Portion: 960 kcal / 4020 kJ

46 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 66 g Fett

Tipp: Strudelteig selber machen:

Für den Strudelteig **240 g Mehl** und **1 Prise Salz** in einer Schüssel mischen. **1 EL Rapsöl** und **1/8 l lauwarmes** Wasser verquirlen, zugeben und alles zu einer glatten elastischen Teigkugel kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und quellen lassen.