

Gefüllte Lammhack-Teigtaschen in Joghurt

Für zwei Personen

Für den Teig:

225 g Mehl	1 EL Olivenöl	2 EL Speisestärke
100 ml Wasser	Mehl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

175 g Lammhackfleisch	1 Zwiebel	4 EL Pinienkerne, geröstet
2 EL Minze	$\frac{1}{4}$ TL Baharat	1 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

700 g Naturjoghurt	500 ml Wasser	2 EL Speisestärke
3 Zehen Knoblauch	1 Bund Krause Petersilie	Minze
50 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Teig: Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. Das Öl, 100 ml Wasser und die Speisestärke zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher 25 Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise mit den Fingern noch flacher drücken.

Für die Füllung: Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten gleichmäßig anbräunen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Hitze reduzieren, Zwiebel zugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten weich dünsten. Pinienkerne, Minze und Baharat unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 5 Minuten braten, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Auf jeden Teigkreis 1 TL Lammfüllung geben und den Teig darüber falten. Luft aus der Teigtasche pressen und die Ränder zusammendrücken.

Für die Sauce: Den Joghurt mit 500 ml Wasser in einen großen Topf geben, die Speisestärke zufügen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Die Teigtaschen vorsichtig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten kochen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hinzugeben und unter Rühren, einige Minuten braten, bis er goldgelb ist. Den Knoblauch zu den Teigtaschen geben. Teigtaschen in Joghurt mit Petersilie und Minze auf Tellern garnieren, mit Öl beträufeln und servieren.

Diana Shaabu am 20. Februar 2017