



Teigtaschen 1001 Nacht

Zutaten:

Teig: 500g Roggen-oder Weizenmehl, 500 g Dinkelmehl, 1 St. frische Hefe, 600 ml lauwarme Milch, 200 ml Rapsöl, 2 EL Zucker, 1 EL Salz, 2 Eigelb, 20 g Schwarzkümmel, 20 g geschnittene Tomatenflocken
Hackfüllung: 2 EL Olivenöl, 600 g Rinderhackfleisch, 2 Zwiebeln, 100 g Spinat, 1/2 Bund Petersilie, 4 EL Tomatenmark, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Paprika, edelsüß, 1 TL Oriental Curry

Käsefüllung: 1/2 Packung Hirtenkäse, 1EL Nudelgewürz, 50 g. Spinat, und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- Aus Mehl, Hefe, Milch Öl und den restlichen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Erst mit Knethaken und dann nach kräftig mit der Hand durchkneten, sodass ein elastischer Teig entsteht. Ca. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.
- Teigstücke abmachen und zu kleinen Fladen rollen und auf ein Backblech legen.



- Hackfleisch in Öl und Zwiebeln gut anbraten
- alle anderen Zutaten untermischen und kurz mit rösten
- Zutaten für die Käsefüllung mischen
- dann die Fladen belegen und ringsherum gut schließen
- mit Eiweiß bestreichen
- bei 180° im Backofen ca. 15-18 Minuten backen.

***Man benötigt: Kreuzkümmel,
Schwarzkümmel, Tomatenflocken,
Paprika, Oriental Curry***

***Bei Bestellung über den Shop 5%
Rabatt***

Weitere Rezepte auf: www.spiceart.de