



Libanesische Teigtaschen mit Joghurt-Tahin-Dip

Zutaten

- 20 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 20 g Pinienkerne
- 1 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 0,25 TL Zimt
- 260 g Flammkuchenteig a.d. Kühlregal
- 200 g Joghurt, 10% Fett
- 2 EL Milch
- 0,5 Zitrone(n)
- 40 g Soft-Aprikosen
- 100 g Soft-Feigen, getrocknet
- 2 EL Sesampaste
- 1 Stängel Minze
- etwas Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Teigtaschen eine Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl heiß werden lassen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Rinderhackfleisch zugeben und krümelig braun anbraten. Pinienkerne, MAGGI Würzmischung 3 und Zimt unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
3. Flammkuchen a.d. Kühlregal entrollen (Papier aufheben) und ca. 20 Kreise von ca. 7-8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte eines jeden Teigkreises ca. 1 TL Füllung geben und mit etwas Wasser beträufeln. Teigkreise an drei Stellen nach oben schlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Die Füllung sollte noch etwas zu sehen sein. Oberste Teigränder an den Ecken nach unten schlagen und gut festdrücken. Teigreste per Hand zusammendrücken, in Folie wickeln und kühl stellen - so bleibt der Teig elastisch, während sie die ersten Teigkreise füllen.
4. Anschließend Teigreste aus der Folie nehmen und zwischen Frischhaltefolie und dem zur Seite gelegten Papier dünn ausrollen. Zum Ausrollen auf Mehl verzichten, da sich der Teig sonst nicht mehr gut verarbeiten lässt. Wiederum Teigkreise ausstechen und, wie oben beschrieben, füllen. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
5. Für den Joghurt-Tahin-Dip Joghurt mit Milch und dem Saft der halben Zitrone verrühren. Eine zweite Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Soft-Aprikosen und Soft-Feigen in sehr kleine Würfel schneiden und zusammen mit 2 EL Olivenöl,

Sesampaste, Kreuzkümmel und dem Knoblauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minze waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. Die Teigtaschen mit dem Joghurt-Tahin-Dip anrichten und mit Minzeblättchen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	55 g
Energie	614 kcal
Fett	34 g
Protein	22 g

🕒 65 Minuten

⊕ 4 Portionen