

# MARLEY SPOON



## Orientalische Teigtaschen

mit Faschiertem und gemischtem Salat



30-40min



2 Personen

Wir wagen eine Reise in den fernen Orient - kommt ihr mit? Dafür befüllen wir knusprigen Blätterteig mit Faschiertem, welches im Voraus mit einer aromatischen Gewürzmischung verfeinert wird. Ein knackiger Beilagensalat aus Tomaten und Gurken und der frische Joghurt-Dip sind super Begleiter für die Teigtaschen. Da fühlt man sich wie in 1001 Nacht.

## Was du von uns bekommst

- Joghurt <sup>7</sup>
- gemischtes Faschiertes
- Zwiebel
- Salatgurke
- Petersilie
- Habeshas Berbere
- Tomaten
- Blätterteig <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 55.6g, Eiweiß 40.0g, Kohlenhydrate 46.7g



**1. Faschiertes vorbereiten**

Die **Zwiebel** fein würfeln und die **Petersilie** fein hacken. Den Umluftofen auf 200°C vorheizen.



**4. Salat vorbereiten**

Inzwischen die **Tomaten** in ca. 1-2cm Spalten schneiden. Die **Gurke** ggf. schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben. Die Gurke in 1-2cm dreieckige Stücke schneiden.



**2. Faschiertes zubereiten**

In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl hoch erhitzen und das **Faschierte** darin zusammen mit den **Zwiebeln** ca. 4-5Min. scharf anbraten. Die **Petersilie** hinzugeben und mit **Habeshas Berbere**, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



**5. Dressing zubereiten**

Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer ein leichtes Dressing mischen. Das **Gemüse** aus Schritt 4 damit marinieren.



**3. Taschen herstellen**

Inzwischen den **Blätterteig** ausrollen und in 6 Quadrate schneiden, ohne das Backpapier dabei zu zerschneiden. **Faschiertes** darauf verteilen und zu Dreiecken falten, die Ränder einschlagen, sodass die Päckchen geschlossen sind. Zusammen mit dem Backpapier auf ein Backblech geben und für ca. 10-12Min. im Ofen knusprig goldbraun backen.



**6. Dip herstellen**

Den **Joghurt** mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Als Dip zu den **Teigtaschen** servieren und dazu den **Salat** reichen.