



## Orientalische Lammhacktaschen

mit Tomaten-Gurken-Salat und Joghurt



30-40min



2 Personen

Es ist immer wieder eine köstliche Überraschung, gefüllte Teigtaschen zu servieren. Heute ist es eine saftig-fruchtige Füllung aus Lammhackfleisch und getrockneten Aprikosen, verfeinert mit leckeren orientalischen Gewürzen und frischer Petersilie, die sich im knusprigen Blätterteig verbirgt. Dazu gibt es einen leichten Tomaten-Gurken-Salat mit Lauchzwiebeln und cremigen Joghurt.

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung getrocknete Aprikosen<sup>12</sup>
- 1 Packung Lammhackfleisch
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig<sup>1</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Minigurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 962.0kcal, Fett 71.8g, Eiweiß 30.2g, Kohlenhydrate 47.2g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **getrockneten Aprikosen** in kleine Würfel schneiden.



### 4. Salat vorbereiten

Inzwischen die **Tomaten** achteln. Die **Gurke** halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen und die **Gurke** in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



### 2. Füllung zubereiten

Das **Hackfleisch**, die **Zwiebeln** und die **Aprikosen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die **Petersilie** unterrühren und mit Salz und Pfeffer sowie der **Gewürzmischung** abschmecken.



### 5. Dressing mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Lauchzwiebeln** mischen.



### 3. Teigtaschen füllen

Den **Blätterteig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Quadrate** schneiden. Das **Hackfleisch** jeweils auf einer dreiecksförmigen Hälfte verteilen und die andere Hälfte darüberklappen. Die Kanten gut zusammendrücken. Die **gefüllten Teigtaschen** anschließend 10-12Min. im Ofen goldbraun backen.



### 6. Joghurt würzen

Den **Joghurt** mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Lammhacktaschen** mit dem **Salat** anrichten und mit dem **Joghurt** servieren.