

Spinat-Tasche, Tahin-Brot, Tomaten-Salat, Hirtenkäse

Für zwei Personen

Für den Teig:

500 g Mehl	2 TL Salz	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe		

Für die Füllung:

200 g frischen Blattspinat	100 g Hirtenkäse	1 Zwiebel
1 Tomate	Rapsöl	2 EL Margarine
Oreganogewürz	1 TL mildes Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für das Tahinbrot:

20 ml Rapsöl	2 EL Margarine	4 EL Tahin (türk. Sesampaste)
--------------	----------------	-------------------------------

Für den Tomatensalat:

3 Tomaten	1 Zitrone	100 g Hirtenkäse
1/2 Bund Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

200 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Hefe mit lauwarmen Wasser, Salz und Zucker schmelzen. Mehl hinzufügen und das Ganze zu einer Teigmasse verkneten. Anschließend $\frac{1}{3}$ vom Teig für die Spinattasche verwenden und $\frac{2}{3}$ für das Tahinbrot.

Für die Spinattaschen den Teig zu Mandarinen-großen Kugeln formen und dünn ausrollen.

Für das Tahin-Brot den Teig zu größeren Kugeln formen und mit einem Küchentuch abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung:

Spinat waschen und etwas klein schneiden. Hirtenkäse über dem Spinat zerbröseln. Tomate waschen, schälen, würfeln und hinzugeben. Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten. Danach zur Spinatmasse geben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chilipulver abschmecken.

Für die Spinattasche den bereits dünn ausgerollten Teig auf der einen Seite mit der Spinatmasse bedecken. Die andere Teighälfte darüber klappen und die Kanten zudrücken. In einer heißen Pfanne ohne Öl ausbacken und zum Schluss eine Seite mit Margarine bepinseln.

Für das Tahinbrot:

Tahin, Margarine und Öl vermengen. Die vorbereiteten Teigkugeln für das Tahinbrot nun leicht ausrollen und mit der entstandenen Tahinmasse bestreichen. In der Mitte falten und ruhen lassen.

Anschließend in einer Pfanne ohne Öl ausbacken und unter Wenden einmal mit Margarine bepinseln.

Für den Tomatensalat:

Tomaten waschen, halbieren und würfeln. Zitrone auspressen. Tomaten mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Den Hirtenkäse zerbröseln und beides über den Tomatensalat geben. Die Spinattasche und das Tahinbrot mit Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Özlem Aygün am 01. Februar 2017