

Kichererbsen-Salat und gefüllte Blätterteig-Taschen

Für zwei Personen

Für den Kichererbsen-Salat:

230 g Kichererbsen	1 Zitrone	4 Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne	2 Zweige Minze	2 EL Kreuzkümmel
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Teigtaschen:

275 g Blätterteig	200 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Schafskäse	1 Ei
1 Zitrone	2 EL Rosinen	1 EL Pinienkerne
2 EL schwarzer Sesam	$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kichererbsen-Salat:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Öl und Kreuzkümmel in einer Pfanne anbraten. Kichererbsen dazugeben, bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel garen und regelmäßig umrühren.

Sobald die Kichererbsen weich sind, die Hälfte zu einem groben Püree stampfen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Die andere Hälfte der ganzen Kichererbsen mit Pinienkernen, 100 ml Öl, Zitronensaft und dem Kichererbsen-Püree vermischen. Minzblätter abziehen, fein hacken und zu den Kichererbsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Teigtaschen:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat waschen und trocknen. Pinienkerne und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Zitronenschale abreiben.

In einer Pfanne mit Öl, die Zwiebel mit Knoblauch und Spinat andünsten.

Pinienkerne mit Kreuzkümmel, Rosinen und 1 TL Zitronenabrieb untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig in Quadrate schneiden. 2 EL der Füllung auf den Teig geben, Schafskäse darauf geben und die Taschen zu Dreiecken falten. Ei trennen und den Teig mit dem Eigelb einpinseln. Mit etwas Sesam bestreuen. Die Taschen im vorgeheizten Backofen ca. 15 min goldbraun backen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Theis am 19. August 2021