

Türkische Hackhörnchen mit Karotten-Dip

Für zwei Personen

Für den Hefeteig:

250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Hefewürfel	50 ml Milch
50 ml Rapsöl	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zucker

Für die Füllung:

150 g Rinderhack	1 Zwiebel	1 Tomate
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	Rapsöl	Oreganogewürz
Chiliflocken	1 TL türkisches Tomatenmark	Pfeffer, Salz

Für die Hörnchen:

1 Ei, Eigelb	1 TL Milch	1 EL Mehl
Sesamkörner, hell, dunkel		

Für den Dip:

2 Karotten	Öl	200 g Schmand
100 g Quark	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 Tomaten
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Dill	Salz
Pfeffer	Chiliflocken	Eisbergsalat

Für den Hefeteig:

Den Ofen auf 40 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. In einem Topf die Milch leicht erwärmen. In einer backofenfesten Schüssel die erwärmte Milch mit 50 ml lauwarmem Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Öl solange vermengen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl hinzufügen und die Masse zu einem Teig kneten. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt in den warmen Backofen stellen.

Für die Füllung:

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln und Paprika würfeln, zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Tomate schälen, hacken und zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Mit Oregano, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hörnchen:

Teig aus dem Backofen nehmen und zu einer Kugel formen. Ofen auf 220 Grad Umluft stellen. Die Teigkugel auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in 6-8 Dreiecke schneiden. Die Hackfüllung jeweils auf der breiteren Stelle des „Dreiecks“ verteilen, den Teig zu einem Hörnchen zusammenrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.

Eigelb und Milch in einer Schüssel verquirlen und die Hörnchen damit einpinseln. Anschließend mit Sesam bestreuen. Die Hörnchen in den Ofen geben und solange backen, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.

Für den Dip:

Karotten schälen und raspeln. In einem Topf Öl erhitzen und die Karotte darin leicht andünsten. Paprika klein schneiden und in die Pfanne zu den Karotten geben. Dill waschen, trocken wedeln und eine Handvoll Blätter abzupfen.

Schmand, Quark, Salz, Pfeffer, Chili und abgezupften Dill vermischen. Die abgekühlte Karottenmischung und eine halbe, ausgedrückte Knoblauchzehe unter die Masse heben.

Für die Garnitur Tomaten waschen und klein schneiden. Eisbergsalat waschen und ein Blatt auf den Teller legen.

Die gefüllten Hackhörnchen auf Tellern anrichten, den Dip auf das Salatblatt geben, mit Tomaten dekorieren und servieren.

Özlem Aygün am 31. Januar 2017