

Pasteis-Teigtaschen mit Hackfleisch, Spinat-Käse-Füllung

Für zwei Personen

Für die Pasteis:

400 g Weizenmehl, 405	2 Eier	100 g Butter
1 Prise Salz	Pflanzenöl	

Für die Hackfleisch-Füllung:

150 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Butter	40 g Tomatenmark	1 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	1 Prise Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Spinat-Ziegenkäse-Füllung:

150 g junger Spinat	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe
100 g Ziegenfrischkäse	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft, Abrieb
3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Pasteis:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Mehl zusammen mit Butter, einem Vollei, 200 ml kaltem Wasser und Salz in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und für etwa 15 Minuten kühl stellen.

Dann dünn in längliche Teigbahnen ausrollen und Füllungen auf Teigbahnen platzieren. Teigbahnen übereinanderlegen, Mit Absatnd auseinander schneiden und Enden mit Eiweiß von anderem Ei bestreichen damit sie zusammenkleben. Enden mit einer Gabel zusammendrücken. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Hackfleisch-Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. In einer Pfanne mit Butter und etwas Öl andünsten. Hackfleisch hinzugeben und scharf anbraten.

Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Petersilie fein hacken und unterrühren.

Für die Spinat-Ziegenkäse-Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Spinat waschen und trockenschleudern. Mit in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auskühlen lassen und mit Ziegenkäse vermengen.

Für den Joghurt-Dip:

Knoblauch abziehen und pressen. Mit Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Saft auspressen. Dip damit abschmecken. Petersilie und Koriander fein hacken und unterheben.

Bernhard Nagel am 24. Oktober 2023