

# Teigtaschen mit Lauchfüllung, Koriander-Knoblauch-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g helles Dinkelmehl      1 EL Rapsöl      1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

1 Stange Porree       $\frac{1}{2}$  Pck. TK-Rhabarber      1 Bund glatte Petersilie  
2 Zweige Minze      1 TL Koriandersamenpulver      1 TL Kurkumapulver  
Öl      Salz      Pfeffer

**Für die Teig-Taschen:**

Öl      Mehl

**Für den Dip:**

1 Bund Koriander      3 Knoblauchzehen      1 grüne Chili  
1 Limette, Saft      1 TL Branntweinessig      Salz

**Für das Gurken-Getränk:**

1 Salatgurke      200 g griech. Joghurt      1 Zitrone, 1 TL Saft  
1 Zweig Minze      1 TL getrocknete Minze      Salz

**Für den Teig:**

150 ml Wasser mit Mehl, Öl und Salz vermischen und in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Etwas ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

Porree, Rhabarber, Petersilie und Minze hacken und mit etwas Öl, Koriandersamenpulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer mischen und mit der Hand andrücken.

**Für die Teig-Taschen:**

Teig rund ausrollen, ausstechen, mit der Porree-Mischung füllen. Dann zuklappen und in Öl braten.

**Für den Dip:**

Knoblauch abziehen. Koriander, Knoblauch und Chili in einem Multizerkleinerer mixen und mit Zitronensaft, Salz und Essig vermischen.

**Für das Gurken-Getränk:**

Gurke schälen, klein schneiden und mit dem Joghurt vermischen, mit Salz, Zitronensaft und getrockneter Minze abschmecken und mit Wasser zu einem Getränk verdünnen. Gut funktioniert das in einem Cocktailshaker. In ein schickes Glas füllen und mit Minzzweig garnieren.

Sareia Sayed am 16. Juli 2024