

Piroggen mit dreierlei Füllung

Für 4 Personen

Für den Teig:

220 g Hartweizengrieß	2 EL Mehl	1 Prise Kurkuma
2 Msp. Salz	1 EL Olivenöl	150 ml Wasser

Für die Kartoffelfüllung:

1 kleine Knoblauchzehe	20 g Räuchertofu	1/2 TL Pflanzenöl
80 g gekochte Kartoffeln	4 Zweige Zitronenthymian	1 Prise Muskatnuss
1 EL pflanzliche Sahne	Salz	

Für die Bete-Pinienkern-Füllung:

30 g Pinienkerne	1 kleine Rote Bete (ca. 60 g)	1 Bio-Zitrone
frischer Meerrettich	Salz und Pfeffer	1 EL pflanzliche Sahne

Für die Paprika-Rucola-Füllung:

1 rote Paprika	60 g Rucola	1 TL Pflanzenöl
1/2 TL Koriandersaat	1 Prise Zucker	Salz und Pfeffer
1/2 TL Balsamico		

Außerdem:

3 EL Rapsöl

Für den Teig Grieß, Mehl, Salz und Kurkuma gut vermischen, das Öl und Wasser zugeben und mit dem Stiel eines Holzlöffels verrühren, bis größere Teigklumpen entstehen. Den Teig dann 5 Minuten mit den Händen kneten und immer wieder auf die Arbeitsfläche schlagen. Der Teig sollte am Ende eine glatte Oberfläche haben. Den Teig zu einer Kugel formen, zudecken und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten. Für die Kartoffelfüllung den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Räuchertofu in sehr feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Tofuwürfel darin ca. 3 Minuten rundherum knusprig braun anbraten. In der letzten Minute den Knoblauch zugeben.

Die Kartoffeln mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Zitronenthymian abbrausen, trockenschüttern, fein hacken und zusammen mit Muskat, Sahne und 1 Prise Salz sowie dem gebratenen Räuchertofu zu den Kartoffeln geben. Gut umrühren und kaltstellen.

Für die Bete-Pinienkern-Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe rundherum goldbraun anrösten. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Bete mit Küchenpapier trockentupfen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Meerrettich schälen und sehr fein reiben. Betewürfel, Zitronenschale, Meerrettich, Pinienkerne und Sahne vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Für die Paprika-Rucola-Füllung die Paprika waschen und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprika mit der Schale nach oben auf ein Backblech legen und im Backofen (oben) 10-12 Min. bei Oberhitze auf höchster Stufe grillen (falls vorhanden Grill einschalten). Die Paprika ist fertig, wenn die Haut überwiegend schwarz ist. Noch heiß in eine Schüssel geben, zudecken und 10 Minuten beiseite stellen. Danach die Haut abziehen und die Paprika sehr fein würfeln.

Den Rucola waschen, abtropfen lassen, längere Stiele abschneiden und den Rest grob hacken. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen, die Koriandersaat darin 30 Sekunden unter Rühren auf höchster Stufe anschwitzen. Den Rucola zugeben in 20-30 Sekunden zusammenfallen lassen.

Rucola und Paprika mischen und mit Zucker, Salz und Balsamico abschmecken.

Den Teig auf einer Backmatte oder der leicht bemehlten Arbeitsplatte 1 mm dünn auf ca. 35

x 35 cm ausrollen und Kreise von 11 cm Durchmesser ausstechen. Teigreste nochmals zusammenkneten und erneut auf 1 mm Dicke ausrollen. Auf diese Weise 12 kreisförmige Teigplatten herstellen.

Jeweils 1 EL Füllung mittig auf 1 Teigplatte geben, zur Hälfte umklappen und die Nähte gut verschließen. Alle Füllmassen reichen zum Füllen von jeweils 4 Piroggen.

Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Teigtaschen nacheinander bei mittlerer Temperatur insgesamt 2-3 Minuten anbraten, zwischendurch wenden.

Piroggen anrichten. Dazu passt frischer Salat.

Nicole Just am 21. November 2016