

Gefüllte Teigtaschen Orientalisch

Zutaten für 40 Stück

Teig

250g	Weissmehl
1 TL	Salz
1 dl	Wasser
1 Stück	Ei

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Wasser und Ei begeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung

300g	Hackfleisch (Rind oder Lamm)
1 Stück	Zwiebel
3 TL	1001 Nacht

Fein hacken

Hackfleisch und alle Zutaten in einer Schüssel mischen, von Hand gut durchkneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

Formen

Den Teig ca. 2 mm dünn auswallen, in ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden. Je 1 TL Füllung in die Mitte der Quadrate geben. Ecken in die Mitte falten, Kanten zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken.

Sieden

Täschchen portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen (bis sie an der Oberfläche schwimmen), mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit Butter bestreichen, warm stellen.

Sauce

**Tomatensauce
«della Nonna»**

Inhalt des Beutels in 5 dl lauwarmen Wasser einrühren, unter stetem Rühren aufkochen. 5-10 Min. köcheln lassen. Teigtäschchen auf einem Saucenspiegel anrichten. Mit Kräutern garnieren.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

1001 Nacht

Tomatensauce «della Nonna»