

Gefüllte Hefeteigtaschen

Zutaten

Teig (für je eine Sorte Füllung):

500g Mehl
50ml Sonnenblumenöl
1 TL Zucker
1 TL Salz
Wasser
20g Hefe

Fleischfüllung

300g Lamm- oder Rindergehacktes
1 mittelgroße Zwiebel
1 TL schwarzer Pfeffer oder Piment
1 TL Salz
2 EL Sonnenblumenöl

Spinatfüllung

500g Spinat (frisch oder TK)
200g Tomaten
2 kleine Zwiebeln
1 TL Salz
1 Prise weißer Pfeffer
100g Olivenöl
Saft von 2 Zitronen
1 TL Zomak

Zubereitung

Die Teigzutaten alle zu einem festen Teig verkneten. Diesen dünn ausrollen und mit einer Form ausstanzen. Dann die Füllungen wie folgt zubereiten:

Spinatfüllung:

Spinat waschen und klein schneiden. Tomaten und Zwiebeln ebenfalls klein schneiden. Alle anderen Zutaten hinzugeben und richtig mischen.

Fleischfüllung:

Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne mit dem Öl andünsten. Fleisch hinzugeben und mischen. Pfeffer und Salz zufügen. Fleisch braten bis es gar ist, dann abkühlen lassen.

Die Füllung auf den Teig geben und diesen zu einer Tasche formen (beispielsweise runde Fleischtaschen und dreieckige Spinattaschen).