



V1: Orientalische Hackfleischtaschen

mit Tomaten-Gurken-Salat und Joghurt



30-40min



2 Personen

Es ist immer wieder eine köstliche Überraschung, gefüllte Teigtaschen zu servieren. Heute ist es eine saftig-fruchtige Füllung aus Rinderhack und getrockneten Aprikosen, verfeinert mit leckeren orientalischen Gewürzen und frischer Petersilie, die sich im knusprigen Blätterteig verbirgt. Dazu gibt es einen leichten Tomaten-Gurken-Salat mit Lauchzwiebeln und cremigen Joghurt.

- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 250g Rinderhackfleisch
- 25g getrocknete Aprikosen ³
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

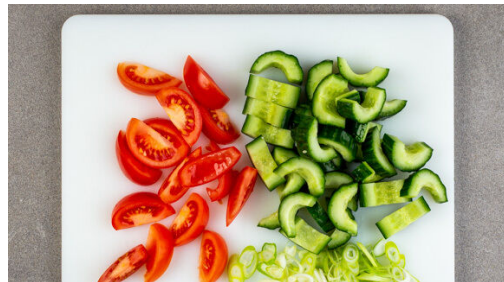
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1137kcal, Fett 77.4g,
Kohlenhydrate 68.7g, Eiweiß 37.7g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Inzwischen die **Tomaten** achteln. Die **Gurke** halbieren, ggf. das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen und die **Gurke** in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



Das **Hackfleisch**, die **Zwiebeln** und die **Aprikosen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die **Petersilie** unterrühren und mit Salz und Pfeffer sowie der **½ der Gewürzmischung** abschmecken.



Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden. Das **Hackfleisch** jeweils auf einer Hälfte verteilen und die andere Hälfte darüberklappen. Die Kanten gut zusammendrücken. Die **gefüllten Teigtaschen** anschließend 10-12Min. im Ofen goldbraun backen.



Den **Joghurt** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer verfeinern. Die **Hackfleischaschen** nach Belieben diagonal halbieren, mit dem **Salat** anrichten und mit dem **Joghurt** servieren.