



Orientalische Lammhacktaschen

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 Lammhackfleisch 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 frische Petersilie
- 1 Packung getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 Packung Lammhackfleisch
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 2 Tomaten
- 1 Minigurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1013kcal, Fett 75.8g,
Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 30.6g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **getrockneten Aprikosen** fein würfeln.



2. Füllung zubereiten

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 **Gewürzmischung** abschmecken.



3. Teigtaschen füllen

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



4. Salat vorbereiten

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



5. Dressing anrühren

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



6. Joghurt würzen

Den **Joghurt** mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Lammhacktaschen** mit dem **Salat** anrichten und mit dem **Joghurt** servieren.