



## Orientalische Hackfleischtaschen

mit Tomaten-Gurken-Salat und Joghurt



30-40min



3-4 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.

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 50g getrocknete Aprikosen<sup>12</sup>
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig<sup>1</sup>
- 5 Tomaten
- 2 Gurken
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1047kcal, Fett 66.6g, Kohlenhydrate 72.0g, Eiweiß 36.8g



**1. Füllung vorbereiten**

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



**2. Füllung zubereiten**

Das **Hackfleisch**, die **Zwiebeln** und die **Aprikosen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten. Die **Petersilie** unterrühren und mit Salz und Pfeffer sowie der **Gewürzmischung** abschmecken.



**3. Teigtaschen füllen**

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 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. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



**4. Salat vorbereiten**

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



**5. Dressing anrühren**

Aus 2EL Olivenöl, 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 **Hackfleischtaschen** mit dem **Salat** anrichten und mit dem **Joghurt** servieren.