

Teigtaschen gefüllt

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Pastateig
gemischtes Hackfleisch
geschälte Tomaten
Pfeffer
Paprikapulver
Zwiebeln
Reibkäse
Cocktailtomaten
grüne Küchenkräuter als Garnitur



Zubereitung:

Tomaten und Zwiebeln fein hacken und zusammen mit dem Paprikapulver und dem Pfeffer unter das Hackfleisch heben. Das Ganze gut anbraten und eventuell nochmals nachwürzen.

Den fertigen Pastateig ausrollen. Entweder Vierecke oder Dreiecke schneiden. Das Hackfleisch auf die ausgeschnittenen Formen so verteilen, dass man sie noch gut schliessen kann. Den Teigrand mit warmem Wasser bestreichen und die Teile übereinander legen, resp. falten. Anschliessend in köchelndem Wasser garen (wenn die Teigtaschen oben schwimmen sind sie "al dente").

Anrichten:

Auf einer gewärmten Untertasse drei bis vier Teigtaschen verteilen. Mit Reibkäse bestäuben. Zusammen mit einer halben Cocktailtomate und den vorbereiteten Küchenkräutern servieren.