1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Frühling



Zutaten

300 G	Weizenmehl (glatt)
175 ML	Wasser (kalt)
1-2 TL	Kurkuma (gemahlen)
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Kurkuma, Salz verrühren, dann Wasser und Olivenöl hinzugeben und mittels Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand zu einem elastischen Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.

2/3 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Frühling



Zutaten

400 G	grüner Spargel
1 STUECK	rote Zwiebel
	Salz und Pfeffer
100 G	Bergkäse (fein gerieben)
	Öl zum Braten
1	Ei
	Sesam und Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für die Spargelfüllung bei Bedarf die holzigen Enden vom Spargel entfernen und in feine Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden, den Käse fein reiben.
3. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten, Spargel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und knackig braten.
4. Das Zwiebel-Spargelgemisch zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und den Käse hinzugeben.

3/3 Teigtascherl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Frühling



Zubereitung

1. Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen (ca. 3 mm) und ca. 8-10 cm große Kreise ausstechen.
2. Vorbereitetes abgekühlte Füllung in die Mitte des Teigkreises geben (etwa 1 EL), die Teighälften übereinander klappen und die Teigränder zusammendrücken.
3. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, nach Belieben bestreuen.
4. Im Backrohr bei 200 °C Ober-Unterhitze etwa 15 Minuten backen, bis die Tascherl leicht gebräunt sind.

Dazu passt Salat und ein Dip.