



GEKOCHTE SPINAT-TEIGTASCHE GEFÜLLT MIT FLEISCH UND KNOBLAUCHBLÄTTERN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Mehl
200 g Paket Spinatblätter
100 g Knoblauchblätte
100 g Schweinebauchfleisch
50 g Ruccolasalat
Sesamöl
gemahlene Fischstücksauce
Salz, Pfeffer, Zucker



UND SO GEHT'S

Spinat fein pürieren und mit dem Mehl zu einem festen Teig zusammenrühren. Salz hinzugeben. Jetzt die Füllung herstellen. Dafür werden die Knoblauchblätter in feine Stücke geschnitten, ebenso der Schweinebauch. Im Anschluss alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Sesamöl würzen und abschmecken.

Jetzt den fertigen Teig ausrollen und in Stangen mit jeweils 3 cm Durchmesser und jeweils 1,5 cm Länge schneiden. Diese Stücke erneut ausrollen bis wir runde Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 8 cm haben. Jetzt kommt die Füllung auf die Teigstücke und dann werden diese verschlossen. Anschließend kommen die fertigen Teigtaschen so lange in kochend heißes Wasser, bis sie nach oben getrieben werden.

Beim Anrichten garnieren wir den Teller mit dem Ruccolasalat und legen dann die Teigtaschen darauf. Ganz zum Schluss wird das Gericht noch einmal mit der „Fischsauce“ abgeschmeckt.

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit!

Nils-Kim Porru, Küchenchef