

Gefüllte Teigtaschen von Froghuddin Sayedy

Von Newsdesk

22. Juli 2019, 12:03

Kochbuch





VON

FROGHU

SAYED

AFGHANISTAN

GEFÜLLT TEIGTASCH



60
Min.



15
Pers.

Zutaten Soße mit Kidneybohnen:

700 g Kidneybohnen ohne Flüssigkeit
100 ml Öl
150 g Zwiebeln
200 g Tomaten
15 g Ingwer
2 EL Tomatenmark
20 g Salz

Zutaten

7
2 Würf
2 Päck

Zutaten Joghurtsoße:

1,5 kg Joghurt
Saft von 3 Zitronen
30 g Knoblauch
7 EL Zucker oder Puderzucker

1/2 kg

Zutaten

2

Prise Salz



Zubereitung:

Teigtaschen:

- Mehl mit Wasser verrühren, sodass keine Klumpen entstehen. Danach die anderen Zutaten (bis auf Lauch und Frühlingszwiebeln) nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Teig mindestens eine halbe bis Dreiviertelstunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln

eine Knoblauchzehen fein hacken, danach den Knoblauchsaft hinzugeben. Mit Zucker und

Soße mit Kidneybohnen

- Öl in einer Pfanne erhitzen, die in kleine Stücke geschnittene Zwiebeln hinzugeben und

und Lauch klein schneiden und mit Butter und Salz andünsten.

- Teig in kleine Kreise ausrollen und zur Hälfte mit Lauch füllen. Andere Hälfte umklappen und am Rand festdrücken. Teigtaschen leicht mit Mehl bestäuben und in gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten kochen.

Joghurtsoße:

- Zuerst den Knoblauch in kleine Scheiben schneiden oder durch

Tomatenmark
Ingwerstücke
abschmecke
köcheln lassen
aus der Dose
nochmals 12
köcheln lassen

- In der Zwischenzeit
klein schneiden
anbraten.