

Spinat - Taschen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

TEIG

1	kg	Mehl
2		Eier
0,15	Ltr.	Joghurt
250	ml	Oel
1		Portion Hefe
1	Prise	Salz

FUER DIE FUELLUNG

1	kg	Spinat
1		Zwiebel
1	Prise	Salz
		Pfeffer und beliebige Gewuerze
	Etwas	Olivenoel
	Etwas	Eigelb zum Bepinseln

Anleitung:

Das Mehl mit den anderen Zutaten fuer den Teig zu einem Hefeteig verkneten. Diesen etwa 45 min. ruhen lassen. Fuer die Fuellung den Spinat waschen und in kleine Stueckchen schneiden. Mit der kleingehackten Zwiebel, den Gewuerzen, Salz und Olivenoel mischen. Wenn der Teig ausgeruht hat, Nimmt man eine Handvoll davon. Mit dem Roller so lange Bearbeiten, bis ein sehr duenner runder Teig entsteht - auf Tuerkisch Yufka genannt. Sodann den gewuerzten Spinat darauf Streuen und das ganze so zusammenrollen, dass sich daraus 1 Schnecke formen laesst (aehnlich der Schneckennudel). Die Schnecke mit Eigelb einpinseln, bevor sie auf das gefettete Blech gelegt wird. Bei 200 bis 240 Grad zwischen 20 und 30 Min. backen.