

# Arabische Lamm-Teigtaschen, Joghurt-Soße, Salat

## Für 2 Personen

100 g Lammhackfleisch	1 arabisches Fladenbrot	300 g Feldsalat
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
2 kleine Gurken	2 Tomaten	1 Zitrone
1 Bund Pfefferminze	1/4 Bund glatte Petersilie	1 Ei
200 g Joghurt	250 g Mehl	gemahlene Chilischoten
Butterschmalz	Olivenöl	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Aus dem Mehl, einem halben Teelöffel Salz und etwas Wasser einen Teig herstellen. Den Teig in zwei Teile teilen und ausrollen. Aus dem Teig Kreise ausstechen. Für die Füllung die Zwiebel abziehen und klein Hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Lammhack zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf die Teigkreise geben und zu einem Halbkreis verschließend. Die Enden andrücken. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Taschen darin ausbacken. Für die Sauce den Joghurt erhitzen. Das Ei verquirlen und unter ständigem Rühren zugeben. Die Täschchen in die Sauce geben und ziehen lassen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Frühlingszwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Gurken schälen und klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Brot in Stücke reißen und in der Pfanne goldbraun rösten. Die Pfefferminze zupfen und klein schneiden. Die Zitrone auspressen. Aus dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Das Gemüse mit dem Brot und der Pfefferminze vermengen und die Vinaigrette über den Salat geben. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Teigtaschen und die Joghurtsauce daneben anrichten. Etwas Olivenöl erhitzen und das Chilipulver dazugeben. Das Ganze über die Teigtaschen träufeln und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 14. September 2011