

Zweierlei Pirogge mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Teig:	200 g Mehl	2 EL Rote-Bete-Pulver
2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Salz	
Für die Kichererbsen-Füllung:		
250 g Kichererbsen	1 unbeh. Zitrone	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ TL gelbes Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver
$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Öl, Pfeffer, Salz
Für die Feta-Spinat-Füllung:		
300 g Spinat	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 g geräuch. Schafskäse	100 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 EL Butter	Pfeffer	Salz
Für die Salbeibutter:		
$\frac{1}{2}$ Bund Salbeiblätter	150 g Butter	Salz

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel sieben, Salz untermischen. Butter in einem Glas mit ca. 150 ml heißem Wasser schmelzen. Butter-Wasser-Mischung zu dem Mehl geben und das Ganze zu einem Teig kneten.

Für die roten Piroggen die Hälfte des Teiges mit Rote Bete Pulver vermischen. Teig kurz ruhen lassen und währenddessen die Füllungen herstellen.

Für die Kichererbsen-Füllung: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen.

Die Kichererbsen durch eine Kartoffelpresse pressen oder pürieren. Die Kichererbsenmasse in die Pfanne geben und alles vermengen. 1 TL Saft der Zitrone auspressen und hinzufügen. Currypulver, Kurkumapulver, scharfes und edelsüßes Paprikapulver hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze gut verrühren.

Für die Feta-Spinat-Füllung: Den Spinat in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Die Pfanne mit dem Spinat vom Herd ziehen, abkühlen lassen, das restliche Wasser entfernen und den Spinat fein hacken.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, beide fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat dazugeben. Walnüsse hacken und ebenfalls unterheben.

Schafskäse grob hacken. Pfanne mit dem Spinat vom Herd ziehen und den Schafskäse unterheben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, hacken und etwa 2 TL gehackten Basilikum hinzufügen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Pirogenteig dünn ausrollen und mit Hilfe eines Glases oder eines Anrichteringes (ca. 6 cm Durchmesser) von dem hellen und dem roten Teig jeweils 10 Kreise ausstechen.

Auf die roten Teigkreise jeweils 1 TL der Kichererbsen-Füllung geben und auf die hellen Teigkreise jeweils 1 TL der Spinat-Feta-Füllung geben. Die Teigkreise überklappen und verschließen. Die Piroggen ins leicht kochende Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausschöpfen.

Für die Salbeibutter: Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter zupfen und zu der Butter in die Pfanne geben. Leicht salzen und alles gut durchschwenken.

Piroggen auf Tellern anrichten, mit Salbeibutter beträufeln und servieren.

David Kotowski am 26. März 2019