

Teigtaschen mit kalter Gurken-Joghurt-Suppe

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	300 g Mehl, 405	Salz
------	-----------------	------

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch	1 große Tomate	1 m.-große Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung: Öl

Für die Suppe:

3 kleine Snackgurken	450 g griech. Joghurt, 10%	Salz
----------------------	----------------------------	------

Für die Garnitur: 2 essbare Blüten

Für den Teig:

In einer großen Schüssel den Teig vorbereiten. Dafür das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Salz und 150 ml lauwarmes Wasser vermengen. Mehl nach und nach dazugeben, bis eine festere Masse entsteht. Teig in 4-5 kugelförmige Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz lang und dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen und reiben. Tomate halbieren und reiben. Petersilie hacken.

Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben. Die geriebene Zwiebel, die geriebene Tomate und die Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Für die Fertigstellung:

Aus dem ausgerollten Teig Kreise ausstechen. Jeweils 2 EL Hackfleischmasse auf den Kreis geben und dabei einen kleinen Rand freilassen. Die leere Teighälfte über die Füllung klappen, sodass ein Halbmond entsteht. Den Rand mit den Fingern gut andrücken. Danach mit einer Gabel rundherum festdrücken oder den Rand leicht eindrehen, damit er beim Ausbacken sicher geschlossen bleibt.

Eine Pfanne mit reichlich Öl erhitzen und die Teigtaschen 2 Minuten im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Suppe:

Gurken schälen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Joghurt und kaltes Wasser nach und nach dazugeben. Mit Salz würzen und mit einem Schneebesen schaumig rühren. Anschließend für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten als Garnitur verwenden.

Kerim Kissing am 11. Februar 2026