



Libanesische Teigtaschen

Teig

500 g Mehl, 1 Tütchen Trockenhefe, ½ EL Salz, ½ EL Zucker, ½ Tasse Öl, 1 Ei, 200 ml lauwarme Milch

Den Zucker in der Milch verrühren und die Hefe untermischen. Für ca. 10 Minuten stehen lassen. Nun die restlichen Zutaten unterkneten, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Eventuell noch Wasser oder Mehl zugeben. Den Teig an einem ruhigen Ort 30 – 45 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmal durchkneten.

Spinatfüllung - Sabanach

½ Kg frischer Spinat, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, ¼ TL Zimt, Öl, 1 EL frischer Zitronensaft

Den Spinat gründlich waschen und fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten und Gewürze mischen.

Von dem Teig eigroße Kugeln abstechen und zu dünnen Teigfladen ausrollen. In die Mitte 1 EL von der Füllung setzen, den Rand mit Wasser bestreichen, zu Dreiecken zusammen drücken. Mit Milch bepinseln und bei 180° C backen bis sie goldbraun sind. Kalt oder warm servieren.

Käsefüllung

250g Fetakäse, 100g Pizza-Mozzarella, Petersilie, Pfeffer, etwas Zimt.

Den Fetakäse zerbröseln und mit den übrigen Zutaten vermischen. Eine TL Käsemischung wie oben auf den Teigfladen setzen verschließen und bei 180°C goldgelb backen.