



Libanesische Teigschiffchen mit Hackfleischfüllung

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.

Fleischfüllung

250 g Rinder- oder Lammhackfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Tomaten, 1 EL Tahini, 2 EL gehackte Petersilie, ½ TL Zimt, ½ TL gemahlener Kardamom, ¼ TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Aus dem Teig eigroße Kugeln formen und zu untertassengroßen Fladen ausrollen. Aus den Fladen kleine Schiffchen formen. Jeweils einen 1 EL von der Hackfüllung in die Mitte geben. Ca. 20 Minuten bei 180°C gar backen.

Die Schiffchen schmecken warm oder kalt und lassen sich auch sehr gut für ein Picknick oder ein Buffet vorbereiten.