

# Piroshki – Teigtaschen

Zeit gesamt  
55min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Kartoffeln, festkochend 2 St.

Zwiebeln, gelb 1 St.

Öl 1 EL

Hackfleisch, gemischt 200 g

Paprika, edelsüß 0.5 TL

Koriander, gemahlen 0.25 TL

Kreuzkümmel 0.25 TL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Pizzateig mit Tomatensauce 1 St.

Gouda, gerieben 150 g

Butter 4 EL

Schnittlauch, frisch 5 g

Crème fraîche 200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Einen Topf mit ca. 3 l Salzwasser auf hoher Stufe erwärmen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben im Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Hackfleisch hinzugeben und ca. 8 Min. unter Rühren krümelig braten.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln zum Hackfleisch geben und mit Paprika, Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
4. Pizzateig ausrollen und Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzateig längs halbieren und jede Hälfte in 3 gleich große Portionen schneiden. In die Mitte jeweils 2 EL Füllung geben, Ränder dabei aussparen. Auf die Füllung 1 EL Käse streuen, anschließend Ränder zusammenklappen und fest zusammendrücken. Kanten leicht aufrollen, sodass halbkreisförmige Teigtaschen entstehen.
5. In einem Topf auf niedriger Stufe Butter schmelzen. Piroshki auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, dabei jeweils 3 cm Platz lassen. Mit einem Pinsel Piroshki großzügig mit Butter einpinseln. Piroshki im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
6. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teigtaschen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit Crème fraîche servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	783 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	46 g