

# Hier und heute



## **Vegetarische Teigtaschen mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa**

Für Fans der vegetarischen Kost macht unser Koch Alexander Wulf die georgischen Teigtaschen „Chinkali“ mit fleischloser Spinatfüllung und köstlicher, frisch gekochter Tomatensalsa.

### **Rezept**

#### **Chinkali mit Spinatfüllung auf Tomatensalsa**

(von Alexander Wulf für zwei Personen)

#### **Zutaten für den Teig**

- 350 g Mehl
- 5 g Salz
- 1 Ei
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 160 ml Wasser

#### **Für die vegetarische Spinat-Füllung**

- 200 g frischer Spinat, geputzt
- 15 g Koriander, gehackt
- 60 g Schalotten, gewürfelt
- 40 g Butter
- 30 g Gouda
- 30 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- etwas Brotbrösel

#### **Zutaten für die Tomaten-Salsa**

- 2 Tomaten
- 1 Handvoll Koriander
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- etwas Chili
- 100 g Tomaten aus der Dose
- Salz und Pfeffer

#### **Für das Kochwasser**

- 3 Lorbeerblätter

### **Zubereitung**

Alle Zutaten für den Teig vermengen, gut durchkneten, für eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig ca. vier Millimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise (ca. sieben Zentimeter Durchmesser) ausstechen.

Für die Füllung die Butter in die Pfanne geben und heiß werden lassen, die Schalotten dazu geben und anschmoren. Den Spinat dazu geben und solange erhitzen, bis dieser zusammenfällt, anschließend auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den Spinat in eine Schüssel geben und mit geriebenem Gouda, Koriander und der Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Masse zu flüssig ist, etwas Brotbrösel dazugeben für die gewünschte Konsistenz.

Die Füllung auf die Teig-Kreise setzen. Den Teig leicht drehen und zu Päckchen formen. In Salzwasser mit Lorbeerblättern ca. acht Minuten köcheln.

Die Tomaten für die Salsa blanchieren und häuten. Tomatenfleisch fein würfeln und mit den restlichen, fein zerkleinerten Zutaten vermengen. Salsa erst kurz vor dem Anrichten salzen.