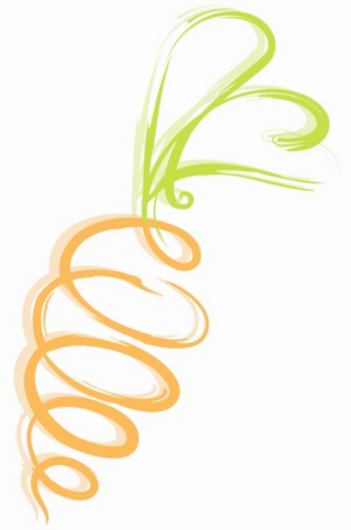


Rezept der Woche



ASIATASCHEN

Asiasalat im Backofen

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 1 Bund Asiasalat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1-2 EL Hefeflocken
- 2-3 EL Natives Olivenöl
- 1 Packung Dinkelblättermehl
(selbstgemachter Teig geht natürlich auch)

Den Asiasalat kleinschneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken und alles mit Salz, Hefeflocken und Olivenöl in einer Schüssel mit der Hand durchkneten.

Den Blättermehl in 10 gleichgroße Rechtecke schneiden. Den gekneteten Asiasalat auf 5 Blättermehltrechtecke gleichmäßig verteilen und mit den übrigen 5 Stücken zudecken.

Den Rand von zwei Blättermehl-Stücken einer Tasche miteinander verbinden. Die Taschen auf ein Backblech legen und von oben mit Olivenöl bepinseln.

Die Asiataschen in den Backofen schieben und bei 200 Grad Umluft ca. 25 min backen bis sie goldbraun sind.

Auf einem Teller jeweils 2 Asiataschen mit knackigem Blattsalat servieren.

Fertig!

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann