



Walnuss-Lamm-Teigtäschchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 240 kcal/ 1000 kJ	Fett: 18 g
Eiweiß: 7 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 8 g
Kohlenhydrate: 12 g	ungesättigte Fettsäuren: 10 g

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebel pellen und fein hacken. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und Knoblauch und Zwiebel glasig dünsten. Das Lammhackfleisch dazu geben und unter Rühren braten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und das überschüssige Fett abgießen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermischen.
2. Den Teig ausrollen und mit einer Ausstechform oder einem Glas 24 zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Die Außenkante der Teigkreise mit Ei bestreichen und 1 ½ Teelöffel der Lammfüllung in die Mitte des Teiges geben. Den Teigkreis zu einer Tasche falten und den Rand mit einer Gabel ringsherum eindrücken um die Teigtasche zu verschließen. Anschließend die anderen Teigtaschen zubereiten.
3. Die Oberseite der Teigtäschchen mit dem restlichen Ei bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) für 15-20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Zutaten für 24 Portionen :

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Lammhackfleisch
- 130 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 1 Kartoffel, gekocht und gewürfelt
- 100 g grüne Erbsen
- 6 Tomaten, gewürfelt
- 50 g Kalamata-Oliven, entsteint und in Scheiben geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Meersalz
- 2 TL Paprika
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Muskatnuss

Außerdem:

- 800 g Blätterteig (TK)
- 2 geschlagene Eier