

## Rezept

# Fatayer mit Mangold

Ein Rezept von Fatayer mit Mangold, am 31.05.2023

## Zutaten

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>300 g</b> Mehl           | <b>1</b> Tütchen Trockenhefe                      |
| <b>2 TL</b> Zucker          | Salz  |
| Mehl zum Ausrollen          | <b>50 g</b> Pinienkerne                           |
| <b>3</b> Schalotten         | <b>2</b> Knoblauchzehen                           |
| <b>300 g</b> Mangoldblätter | <b>2 EL</b> Olivenöl                              |
| <b>50 ml</b> Gemüsebrühe    | <b>2 EL</b> Zitronensaft                          |
| Pfeffer                     | <b>1 EL</b> Joghurt und 2 Eigelbe zum Bestreichen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Hefe, Zucker, 200 ml warmem Wasser und ½ TL Salz einen glatten Teig kneten. An einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Mangold waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit den Schalotten im Öl in einer heißen Pfanne ca. 5 Min. braten. Knoblauch, Gemüsebrühe und Zitronensaft hinzufügen. Flüssigkeit verkochen lassen, Pinienkerne unterheben, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Joghurt mit Eigelben verquirlen. Auf einer bemehlten Fläche aus dem Teig pflaumengroße Stücke zu Kreisen von 10-12 cm Ø ausrollen. 1 gehäuften EL Mangoldfüllung auf die Kreise geben. Die Ränder mit Eigelbmasse bestreichen. Dabei etwa ein Drittel Eigelbmasse übrig lassen.
4. Die Teigränder von drei Seiten so nach innen klappen, dass ein Dreieck entsteht. In der Mitte eine kleine Öffnung lassen. Die Teigtäschchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, weitere 5 Min. gehen lassen. Mit dem übrigen Eigelb bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Dreiecke gut gebräunt sind.