

Rezept

Gefüllte Teigtäschchen mit Honig-Orangen-Sauce

Ein Rezept von Gefüllte Teigtäschchen mit Honig-Orangen-Sauce, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Mehl	2 Eier
50 g zerlassene Butter	Salz
Mehl zum Ausrollen	300 g sehr frischer Pecorino (oder ricotta di pecora/Schafsmilch-Ricotta)
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange	Öl zum Ausbacken
Saft von 1 Orange	100 g herber Honig (z.B. aus Wildblüten)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR ETWA 14 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Eiern, Butter und Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts einen elastischen, festen Teig zubereiten, zugedeckt für 30 Min. kalt stellen.
2. Für die Füllung den Käse mit Zitronen- und Orangenschale vermischen.
3. Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu Kreisen von 10 cm Ø ausrollen, jeweils 1 Löffel Füllung in die Mitte setzen, den Teig halbmondförmig zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken.
4. Das Öl zum Ausbacken auf 180° erhitzen und die Seadas darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun frittieren. Die Teigtäschchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
5. Für die Sauce den Honig im Wasserbad erwärmen und mit dem Orangensaft mischen. Die Seadas auf einer Servierplatte oder auf Portionstellern anrichten und mit der Sauce übergießen.