

Rezept

Sambusak mit Spinat und Schafskäse

Ein Rezept von Sambusak mit Spinat und Schafskäse, am 18.01.2025

Zutaten

Für die Teigtaschen:

200 g Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
Salz

1 ½ EL Olivenöl

Für die Füllung:

125 g junger Spinat
10 g Dill
75 g Feta (griechischer Schafskäse)
1 Bio-Zitrone

1 EL Butter
40 g Walnusskerne
1 - 2 Knoblauchzehen
1 EL getrocknete Berberitzen (aus dem arabischen Lebensmittelladen; ersatzweise gehackte Cranberrys)
Salz
2 Eier (M)
½ TL Schwarzkümmel

1 TL Honig
Pfeffer
2 TL geröstete Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 8 g F, 6 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig 200 g Mehl, 1 EL Öl und ½ TL Salz in eine Schüssel häufen. 125 ml Wasser dazugeben und alles mit den Händen in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Öl bepinseln und 15 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Spinat waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Spinat mit der Butter in einem Topf zusammenfallen lassen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Dill waschen und trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Walnüsse grob hacken, Feta zerbröckeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Spinat etwas ausdrücken und grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben, den Saft auspressen.
4. Spinat, Feta, Walnüsse, Knoblauch und Dill mit Berberitzen, Honig, Zitronenschale und 1 EL -saft mischen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. 1 Ei trennen, das Eiweiß und das übrige Ei unter die Füllung rühren.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig in 12 Portionen teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 10 - 12 cm großen Kreisen ausrollen. Die Füllung auf eine Hälfte der Kreise setzen. Das übrige Eigelb verquirlen, die Teigländer dünn damit bestreichen. Die leeren Teighälften über die Füllung klappen, verschließen und mit einer Gabel Rillen in den Rand drücken.
-
6. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen.