

Teigtaschen mit pikanter Fischfüllung

Für 4 Personen:

1 EL	Ghee oder Öl
50 - 100g	feste Fischfilets gewürfelt
1	kleine Zwiebel (gehackt)
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Tomatenmark
Etwas	
Koriander gemahlen, Kreuzkümmel gemahlen, Kurkuma gemahlen, Chiliflocken	
Salz	
Blätterteig	
Eigelb	

Die Fischfilets fein würfeln und in Öl oder Ghee eine Minute anbraten.

Danach fein gewürfelt Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne mit dazu geben, goldgelb anbraten. Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Chiliflocken zufügen, mit Salz abschmecken und Tomatenmark zugeben – alles 2 Minuten ziehen lassen.

Die Fischfarce in fertig vorbereitete Blätterteigtaschen füllen und im Ofen ca. 15 Minuten bei 180°C backen.