

Dauer: //\ittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Martina Höfelmaier

## Zutaten

# Teig

300 G	Weizenmehl (glatt)
175 ML	Wasser (kalt)
1-2 TL	Kurkuma (gemahlen)
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
Füllung	
400 G	grüner Spargel

1 STUECK	rote Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
100 G	Bergkäse (fein gerieben)
	Öl zum Braten
1	Ei
	Sesam und Schwarzkümmel zum Bestreuen

#### Zubereitung

#### Teig

- 1. Für den Teig Mehl, Kurkuma, Salz verrühren, dann Wasser und Olivenöl hinzugeben und mittels Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand zu einem elastischen Teig verkneten.
- 2. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.

## Füllung

- Für die Spargelfüllung bei Bedarf die holzigen Enden vom Spargel entfernen und in feine Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.
- 2. Die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden, den Käse fein reiben.
- **3.** Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten, Spargel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und knackig braten.
- 4. Das Zwiebel-Spargelgemisch zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und den Käse hinzugeben.

### **Teigtascherl**

1. Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen (ca. 3 mm) und ca. 8-10 cm große Kreise ausstechen.

Vorbereitetes abgekühlte Füllung in die Mitte des Teigkreises geben (etwa 1 EL), die Teighälften übereinander klappen und die Teigränder zusammendrücken.

- 3. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, nach Belieben bestreuen.
- **4.** Im Backrohr bei 200 °C Ober-Unterhitze etwa 15 Minuten backen, bis die Tascherl leicht gebräunt sind.

Dazu passt Salat und ein Dip.