

## Zwiebelpastetchen

1 kg Zwiebeln in feine  
Scheiben geschnitten  
3 kleingeschnittene Tomaten  
100 g Feta  
1/2 Tasse Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Mehl  
**Für den Teig:** 500 g Mehl  
4 Esslöffel Olivenöl  
1 Tasse Wasser  
1/2 Teelöffel Salz  
Saft und geriebene Schale  
einer Zitrone  
Olivenöl zum Braten

Mit den obengenannten Zutaten  
den Teig vorbereiten und ruhen  
lassen.

Zwiebeln und Tomaten in Öl in  
der Pfanne braten, bis sie gar sind.  
Salz und Pfeffer dazugeben und  
danach Feta untermischen.

Den Teig ausrollen und Kreise im  
Durchmesser von 10 cm aus-  
stechen. Darauf 1 Esslöffel Füllung  
geben, den Teig zusammen-  
klappen und an den Rändern mit  
einer Gabel fest andrücken. In  
einer Pfanne goldgelb braten.

