

## Gemüsepastetchen

1 kg Wildgemüse und Spinat  
1 Tasse kleingeschnittene Petersilie  
1/2 Tasse  
kleingeschnittene Krautminze  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
oder 2-3 Lauchzwiebeln  
1/2 Tasse Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Für den Teig:** 500 g Mehl  
2-3 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Salz  
1 Tasse Wasser  
2-3 Esslöffel Zitronensaft  
Olivenöl zum Braten

Die Zwiebel in Öl anbräunen und das übrige Gemüse hinzufügen. Danach 2-3 Stunden abtropfen lassen. Dann Salz und Pfeffer dazugeben. Den Teig vorbereiten, und in 3-4 Teigportionen teilen (sonst wäre er zu groß, um ihn auszurollen). Den Teig sehr dünn ausrollen und Kreise im Durchmesser von 10 cm ausstechen. Darauf 1 Esslöffel Füllung geben, den Teig zusammenklappen, und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. In heißem Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb braten. Anfangs auf Küchenpapier legen, damit das Öl abtropft.

