

Gemüse-Puffer

Teig:

- 1 Tasse Wasser
- 1/2 KL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 kg Mehl

Füllung:

- 1 kg Gemüse
(Spinat, Pfefferminze,
Fenchel, Petersilie, Lauch,
Frühlingszwiebeln)
Salz, Pfeffer



Für die Füllung: Gemüse waschen und fein schneiden. In Olivenöl für ca. 10 Min. zugedeckt dämpfen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Salz und Pfeffer darüberstreuen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Teig mit oben erwähnten Zutaten herstellen. Am besten während 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ca. 2 mm dick auswallen, Kreise schneiden (ca. 15 cm Durchmesser) und 1 EL Füllung daraufgeben. In der Mitte umschlagen und einen Halbmond formen. Rand mit einer Gabel flachdrücken.

In reichlich heissem Öl goldgelb backen.