

## »ZIGARRENPASTETE«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### Spinat- Käsefüllung:

200 g Spinat

200 g Feta

2 EL Naturjoghurt

1 Ei

Salz, Pfeffer

waschen und in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und fein hacken. Die Flüssigkeit etwas ausdrücken. mit einer Gabel zerkleinern, mit

vermischen.

#### Hackfleischfüllung:

1 Kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Öl

250 g Rinderhackfleisch

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Oregano

¼ TL Chiliflocken

6 EL Tomatenmark

3 EL Wasser

schälen und kleinwürfeln.

schälen und durch die Presse drücken.

in einer Pfanne erhitzen,

mit der Zwiebel und Knoblauch hineingeben und anbraten.

dazugeben und fertig garen.

zufügen, alles gut mischen und abkühlen lassen.

#### **dreieckige Yufka Teigblätter**

(gibt es im türkischen Lebensmittelmarkt oder in der internationalen Abteilung in anderen Lebensmittelgeschäften)

1 Ei

2 EL Milch

auslegen, dass die breite Seite der Dreiecke vorne liegt. Etwa 1-2 EL der Füllung länglich, knapp 1 cm über dem breiten Teigblatt-Ende verteilen, die Seitenränder mit Wasser einpinseln, einklappen und dann weiter zur Spitze hin aufrollen.

mit

verschlagen.

Backofen auf **200°C Ober/Unterhitze** vorheizen.

Zigarrenpastete auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

legen, mit der Eiermilch bestreichen und **17- 20 Minuten** auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

