

Ashak

Für 2 Personen

Teigtaschen:

- 1 Packung Dumpling Teig
- 1 Lauch
- 10 g Koriander
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 El Rapsöl
- 2 TI Schwarzer Pfeffer
- Etwas Mehl
- Salz

Faschiertes:

- 100 g Rinderfaschiertes
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Grüne Chili
- 100 ml Passierte Tomaten
- 1 El Tomatenmark
- 60 ml Wasser
- 1 TI Paprikapulver edelsüß
- 1 TI Korianderpulver
- 1 TI Kurkuma
- 1/2 TI Schwarzer Pfeffer
- Rapsöl
- Salz

Joghurt Soße:

- 300 g Joghurt
- 40 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitung

Ashak

1

Faschiertes: Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Grüne Chili waschen, entkernen und klein schneiden. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und in etwas Rapsöl die Zwiebel leicht anbraten.

2

Faschiertes: Nach 2-3 Minuten Knoblauch, grüne Chili und Kurkuma hinzufügen, kurz mitbraten und dann das Faschiere hinzugeben. Mehrere Minuten braten und immer wieder Klümpchen lösen.

3

Faschiertes: Nun das Tomatenmark dazugeben, kurz mit anbraten und mit Wasser und passierter Tomate ablöschen. Restliche Gewürze hinzufügen, für 3 Minuten leicht köcheln lassen.

1

Dumpling: Lauch, Frühlingszwiebel und Koriander waschen. Sehr dunkle Teile vom Lauch weglassen, dunkle Teile von den Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden zum Garnieren verwenden, grobe Stiele vom Koriander abschneiden. Rest vom Lauch, den Frühlingszwiebel und vom Koriander klein schneiden.

5

Dumpling: In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Herd so abdrehen, dass das Wasser nur noch siedet und darin die Teigtaschen 4 Minuten lang sieden. Dann einen Teller mit etwas Joghurtsoße bestreichen, darauf die gekochten Taschen geben, mit nochmal etwas Joghurt und dem Faschierten toppen und mit den übrigen Frühlingszwiebeln garnieren und genießen!

2

Dumpling: Zusammen mit Rapsöl, Salz und schwarzem Pfeffer mischen und gut durchkneten.

4

Dumpling: Eine Hälfte der Dumplings auf die andere Hälfte umklappen und mit den Fingern gut zusammendrücken.

3

Dumpling: Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und darauf die Dumpling Blätter verteilen. Den Rand der Dumplings mit Wasser befeuchten. Mit einem Teelöffel in der Mitte jedes Dumplings ein wenig von der Mischung hineingeben.

Joghurt Soße: Knoblauch schälen und reiben. Zusammen mit dem Wasser und dem Joghurt mischen und mit Salz abschmecken.