

# Klappe, die Zweite...

## Teigtaschen mit Pesto-Genovese-Feta-Füllung

Einige von Euch erinnern sich vielleicht noch an meinen [ersten Teigtaschenversuch](#). Heute geht es in die zweite Runde mit einem neuen vegetarischen Teigtaschenrezept. Geschmacklich finde ich das noch besser, aber probiert doch einfach selbst.

### Zubereitungszeit:

ca. 1h + 1h Ruhezeit im Kühlschrank

### Schwierigkeit:

normal

Bilder: Klick zum Vergrößern





Teigtaschen mit  
Pesto-Genovese-Feta-  
Füllung



---

## Zutaten für die Teigtaschen:

- 250 g [Dinkelmehl](#)\*
- 2 Eier, 1 Eigelb
- 2 EL Hanföl
- 1 Pr. Salz
- 4-5 Blätter fr. Basilikum
- 1 Pr. Thymian

## Zutaten für die Füllung:

- ca. 150 g Feta
- 2 Handvoll fr. Basilikum
- 1 geh. EL Kürbiskerne
- 1 geh. EL Hanfsamen
- etwas Öl (ich habe Hanföl verwendet)

---

## Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Eier, Eigelb, Öl, Salz und Kräuter hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, der nicht kleben soll. In Folie wickeln und 1 h im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Füllung vorbereiten. Dazu Basilikum waschen, in eine Schüssel zupfen, die Samen und Kerne und einen Schluck Öl hinzufügen. Das Ganze fein pürieren. Am Ende soll eine cremige Masse entstehen, die nach Pesto aussieht. Gegebenenfalls muss dazu mehr Öl hinzugefügt werden.

Wenn die Konsistenz stimmt, den Feta hineinbröseln und alles vermengen. Wer es verträgt und mag, kann auch noch eine Knoblauchzehe hineinpressen.

Den Teig auf einer Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen und dann jeweils 6×11 cm große Stücke ausradeln. Auf jedes Stück ca. 1 EL Füllung geben. Die Teigstücke der Länge nach übereinanderklappen und die Ränder fest andrücken, evtl. vorher die Ränder mit etwas Eiweiß einpinseln.

Die Teigtaschen in kochendes Salzwasser mit etwas Öl geben und auf mittlerer Hitze fertig kochen (ca. 8 Minuten).

Mit frischem Basilikum und einer Sauce nach Belieben anrichten. Man kann auch vorher mehr Pesto (ohne Feta) machen und später dazu essen. Bei uns gab es die Kürbissauce vom [ersten Teigtaschen-Rezept](#).

**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**