



## ***Teigtaschen mit Klettenwurzeln***

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1 Klettenwurzel          | mit der Gemüsebürste gut waschen und in Julienne Stifte schneiden  |
| 2 TL Sesamöl/Bratöl      | in einer Pfanne erhitzen und die Stifte unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schnell anschmoren.   |
| 2 Zwiebeln               | in Halbmonde schneiden und anschmoren, dann  |
| 300 g Möhren             | in feine Stifte geschnitten, zugeben, dabei weiter rühren,   |
| 2 Prisen Meersalz        | zugeben und weiter rühren, mit etwas Wasser ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze weiterkochen, bis das Wasser verkocht und die Stifte gar sind.  |
| 3 TL Ume-Essig           | und  |
| etwas Mirin              | darübergeben und sehr fein geschnittenen   |
| Lauch                    | kurz mitziehen lassen,   |
| 1 Tasse Sonnenblumenöl   | und  |
| 1 Tasse Wasser           | verrühren und nach und nach  |
| 2 Tassen Weizenmehl 1050 | zugeben, und verrühren, bis ein Knetteig entsteht, dabei nicht zuviel rühren und nicht von Hand kneten. 2-3 mm dick ausrollen und ca. 12 cm große Kreissegmente ausstechen, zur Hälfte mit Gemüse füllen, Teig umklappen und die Tasche mit einer Gabel am Rand zusammendrücken. |
|                          | Backblech mit Öl auspinseln, die Gemüsetasche mit Sesamöl bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen, bei 200°C 40 min. backen.   |