

Rezept für: **gefüllter Hefeteig**
ergibt: ca. **Essen für 8 Personen**

„Internationaler Frauenkochklub“

Zutaten:

- ☺ 2kg **Mehl**
- ☺ 2 **Eier**
- ☺ 1 Pck. **Trockenhefe**
- ☺ 1 EL **Salz**
- ☺ 1 EL **Zucker**
- ☺ 4 Gläser **Wasser**
- ☺ 5 **große Zwiebeln**
- ☺ 1kg **Hackfleisch**
- ☺ 40g **Pinienkerne**
- ☺ 800g **Fetakäse**
- ☺ 2 Bund **Petersilie**



Kochen ist Liebe...
100 g Liebe
1 Prise Leidenschaft
1 Esslöffel Zeit
3 Pfund Geschmacksknospen
1 Becher geschärfte Sinne
50 g Muße

Zubereitung:

- **Alles zusammenfügen zu einem geschmeidigen Teig – danach diesen für 1 Stunde ruhen lassen.**
- **Hackfleisch in Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.**
- **Pinienkerne anrösten**
- **Petersilie in Salzwasser einlegen (tötet Bakterien + entfernt Dreck)**
- **Zwiebeln zum angebratenen Hackfleisch hinzufügen**
- **Feta + fein gehackte Petersilie (die Hälfte davon) in den Käse**
- **Die restliche Petersilie zum Hackfleisch + Pinienkerne**
- **Teig + Füllung auf den Teig**
- **Öl auf der Arbeitsfläche verbreiten / Teig rollen (1/4 auf den Teig)**
- **füllen mit Hackfleisch o. Käse**
- **in Öl ausbacken**