

Pelmeni

Zutaten:

- Allerlei Gemüse: Zwiebeln, Knoblauch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Lauch, Champignons, Peperoni, Kohlräbli.. alles geht.
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Fertig-Pizzateig, ausgwällt
- Mehl
- ev. Rucola
- ev. Sauerrahm
- ev. Kräuter

Alles Gemüse und Kräuter im Blitzhacker klitzeklein hacken und in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl anbraten und würzen. Abkühlen lassen. Pizzateig aufrollen und mit einem Förmchen oder Glas Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 5cm) - Super Job für Kinder.

Füllung in die Kreise geben, zuklappen und beide Spitzen zusammenführen. Mit etwas Mehl bestäuben.

In kochendes Wasser geben. Sobald sie oben auf schwimmen, sind sie fertig. Garnieren mit Rucola und/oder Sauerrahm.

TIPP: Grosse Portion machen und einfrieren. So ist schnell eine Mahlzeit zur Hand. Die gefrorenen Pelmeni können direkt ins kochende Wasser gegeben werden.