



Teigtaschen mit Kichererbsenpilzfüllung



für 10 Teigtaschen

100 g getrocknete Kichererbsen

150 g Weizenmehl Type 1050

150 g Weizenmehl Type 550

Salz

1/2 Hefewürfel (21 g)

150 ml lauwarmes Leitungswasser

3 EL Olivenöl

Füllung

150 g frische Champignons

1 TL Rapsöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

1 TL grünes Currypulver

Salz

2 EL Pistazien

1 Bund Petersilie

2 EL Limettensaft

1/2 Peperoni

3 Fleischtomaten

5 EL Kürbiskerne

Kichererbsen über Nacht einweichen und anschließend 1 Stunde ohne Salz kochen **oder** im Schnellkochtopf ab dem Druckaufbau 30 Minuten ohne vorheriges Einweichen kochen. Mehl in einer Schüssel mit Salz mischen. Olivenöl zum Mehl geben. Hefe in das Wasser zerbröckeln. Alles verkneten und eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Champignons in Blätter schneiden. Zwiebeln und Knoblauch feinwürfeln. Öl in einem Topf erhitzen, dann die Pilze, die Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Pfeffer, Currypulver und Salz hinzufügen. Petersilie waschen, trockenschleudern und kleinschneiden. Pistazien hacken. Die Kichererbsen abschütten und mit den angedünsteten Pilzen, Limettensaft und den Kräutern mit einem Stabmixer zerkleinern. Den Strunk der Tomaten entfernen. Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Tomaten unter den Aufstrich heben. Den Hefeteig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem 14 cm runden Gefäß Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf eine Kreishälfte ca. 1 geh. EL des Aufstriches geben. Etwas Platz zu den Kreisrändern lassen. Die Teigränder mit Eiklar bepinseln und dann übereinander klappen. Das Eiklar mit einem Pinsel auf die Außenfläche streichen und die Kürbiskerne aufkleben. Dann im Backofen bei 180°C 20 Minuten backen.