Artikel vom 22.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 12:06 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/teigtaschen-a-la-cheeseburger

Teigtaschen a la Cheeseburger



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für etwa 10 Stück):

Hefeteig:

225 ml lauwarmes Wasser

1 P Trockenhefe

350 g Mehl

1 Prise Zucker

½ TL Salz

2 EL Olivenöl

Füllung:

1 Zwiebel

250 g Hackfleisch

1 TL Butterschmalz

1 EL Tomatenmark

½ TL geräuchertes Paprikapulver

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

1 EL Worcestershiresauce

10 Kirschtomaten

Dip:

etwa 60 g Gewürzgurken

½ EL Dijonsenf

2 EL mittelscharfer Senf

3 bis 4 EL Ketchup

Außerdem:

5 Scheiben Scheiblettenkäse

½ TL Schwarzkümmel

1 TL Sesam

einige Blätter Römersalat

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe und den Zucker im Wasser auflösen, Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen und dann die Hefemischung und das Öl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Abgedeckt für etwa 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln schälen, würfeln und mit dem Hackfleisch im Butterschmalz scharf anbraten, mit den Gewürzen, dem Tomatenmark und der Worcestershiresauce mischen und abkühlen lassen. Die Tomaten waschen und fein würfeln, dann ebenfalls zur Füllung geben.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise mit etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Diese in der Mitte mit der Hackfleischmasse füllen, den Teig dann überklappen und zu einer halbkreisförmigen Teigtasche formen. Die Teigränder fest verschließen, dafür gegebenenfalls etwas Wasser auftragen und mit einer Gabel die beiden Schichten zusammendrücken.

Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, die Käsescheiben diagonal halbieren und darauflegen, auf den Käse Schwarzkümmel und Sesam streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Inzwischen die Gurken für den Dip fein würfeln und mit den Soßen mischen. Den Salat putzen, waschen, trockentupfen. Diesen zusammen mit dem Dip und den Teigtaschen servieren.

Kathrin Fries