KIKKOMAN

Vegetarische Piroggi mit Süßkartoffeln

Gesamtzeit **37 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **7 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4.418 kJ / 1.056 kcal

Fett: **48 g** Eiweiß: **26 g**
Kohlenhydrate: **131 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Teigtaschen:

200 g	Weizenmehl
0,33 TL	Salz
1	Eigelb
15 g	zerlassene Butter
100 ml	heißes Wasser

Für die Füllung:

180 g	rote Zwiebel
3 EL	Rapsöl
2 TL	Honig
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
350 g	gekochte und gestampfte Süßkartoffeln
100 g	Feta-Käse, zerbröckelt
1	Knoblauchzehe, gepresst
0,5 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
0,5 TL	getrockneter Majoran
0,5 TL	getrockneter Thymian

Zusätzlich:

20 g	Walnüsse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Weizenmehl - **0,33 TL** Salz - **1** Eigelb - **15 g** geschmolzene Butter - **100 ml** heißes Wasser
Mehl in eine Schüssel geben, Salz, Eigelb, Butter und Wasser hinzufügen. Mit einer Gabel vermengen, dann kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig ruhen lassen, während die Füllung zubereitet wird.

Schritt 2

180 g rote Zwiebel - **3 EL** Rapsöl - **2 TL** Honig - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **350 g** gekochte und gestampfte Süßkartoffeln - **100 g** Feta-Käse, zerbröckelt - **1** Knoblauchzehe, gepresst - **0,5 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **0,5 TL** getrockneter Majoran - **0,5 TL** getrockneter Thymian
Zwiebel würfeln und im erhitzten Öl glasig dünsten. Honig und 1½ EL Kikkoman salzreduzierte Sojasauce hinzufügen und braten, bis die Zwiebel karamellisiert. Die Hälfte der Mischung zu den Süßkartoffeln geben, dann Feta, Knoblauch, Pfeffer, Majoran, Thymian und die restlichen 1½ EL Kikkoman salzreduzierte Sojasauce hinzugeben. Gut vermischen.

Schritt 3

1 TL Salz
Den Teig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. 1 EL Füllung in die Mitte geben, den Teig zu einem Halbmond falten und die Ränder zusammendrücken. Die Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben, warten, bis sie an die

Oberfläche steigen, und dann etwa 4 Minuten weitergaren.

Schritt 4

20 g Walnüsse

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und hacken. Die gekochten Teigtaschen mit den Walnüssen bestreuen und mit der Zwiebelmischung servieren.