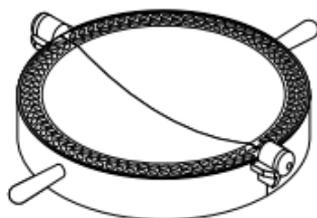




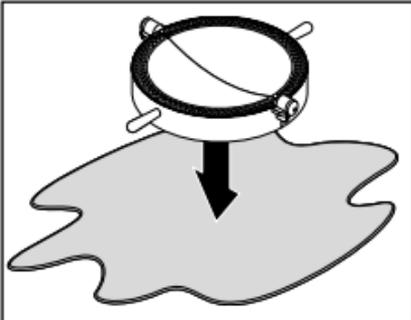
## Wichtige Hinweise

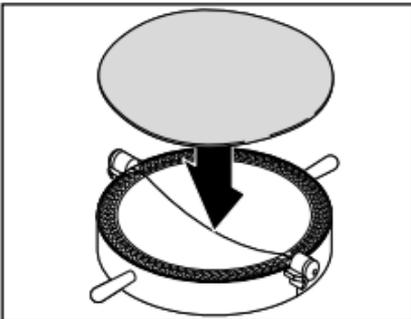


- Reinigen Sie die Teigtaschenformer vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Die Teigtaschenformer sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein, sondern am besten im oberen Korb der Spülmaschine.
- Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Tomatenmark) können auf die Teigtaschenformer abfärben. Dies ist weder gesundheitsschädlich, noch beeinträchtigt es die Qualität oder Funktion der Teigtaschenformer. Reinigen Sie die Teigtaschenformer möglichst direkt nach dem Gebrauch.

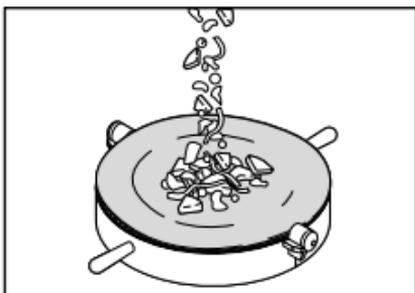
## Gebrauch

1. Rollen Sie den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder in einer Nudelmaschine dünn aus. Damit der restliche Teig nicht austrocknet, decken Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.

2.  Klappen Sie den großen Teigtaschenformer auf und stechen Sie mit der Unterseite Kreise aus. **Tipp:** Der kleine Teigtaschenformer lässt sich leichter füllen, wenn Sie große Kreise ausstechen und den überstehenden Teigrand nach dem Zusammenklappen (Punkt 5) abschneiden.

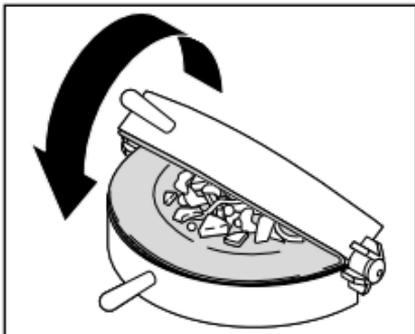
3.  Legen Sie den ausgestochenen Nudelteig auf die Innenseite des aufgedrehten Teigtaschenformers.

4.



Geben Sie etwas Füllung in die Mitte, aber nicht zu viel, da der Teig sonst reißen kann.

5.



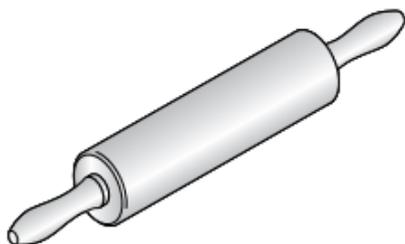
Bestreichen Sie den Teigrand ggf. mit etwas Wasser und klappen Sie den Teigtaschenformer zusammen, um die Teigtasche zu verschließen. Schneiden Sie ggf. den überstehenden Rand ab.

6. Für weitere Teigtaschen kneten Sie den restlichen Teig wieder zusammen und rollen ihn erneut aus.
7. Bringen Sie reichlich frisches Wasser in einem Topf zum Kochen. Geben Sie etwas Salz und einige Tropfen Öl hinein. Legen Sie die Teigtaschen vorsichtig in das kochende Wasser. Lassen Sie die Teigtaschen je nach Größe und Füllung ca. 3 bis 10 Minuten leicht kochen. Wenn die Teigtaschen an der Oberfläche schwimmen, nehmen Sie sie mit einer Schaumkelle heraus.

## Rezepte

### Teig

- 400 g Mehl
- 4 Eier (Größe M)
- 1 TL Salz



1. Mehl, Eier und Salz mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.



- Wenn Sie Vollkornmehl verwenden, benötigen Sie mehr Flüssigkeit. Geben Sie ein Ei mehr oder teelöffelweise Wasser dazu, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
- Wenn Sie kein Ei verwenden möchten, nehmen Sie Mehl aus Hartweizen oder Spätzlemehl. Verkneten Sie 300 g davon mit 1 TL Salz und ca. 125 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten und geschmeidigen Teig.  
Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen.

---

**Artikelnummer:**  
**374 374**

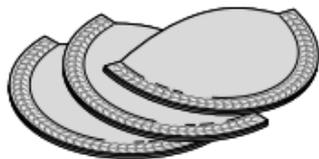
Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

## Fleisch-Füllung

- 400 g Kalb-, Hühner- oder Kaninchenfleisch
- 50 g Speck
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 Eier
- 3 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Ricotta oder Mascarpone (oder 2 EL Sahne)
- Salz
- Pfeffer



1. Fleisch, Speck, Möhre und Zwiebel fein würfeln und im Öl ca. 5 Minuten braten.
2. Mit Ricotta, Mascarpone oder Sahne pürieren.
3. Mit Eiern und Parmesan mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

## Asiatische Füllung

4	rote Spitzpaprika	4	Frühlingszwiebeln
2 Bund	Koriandergrün	4 EL	Butter
120 g	Erdnüsse	8	Kaffirlimetten- blätter
200 g	Ziegenfrischkäse		
2	rote Chilischoten		Salz, Pfeffer

1. Paprikaschoten waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Erdnüsse grob hacken. Paprika, Koriandergrün und Erdnüsse mit dem Frischkäse im Blitzhacker zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Teigtaschen nach Anleitung füllen und ca. 12 Minuten garen.
3. Chilischoten waschen, putzen, entkernen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und den weißen Teil in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Chiliringe, den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und die Kaffirlimettenblätter dazugeben. Teigtaschen darin schwenken und mit längs in feine Streifen geschnittenem Grün der Frühlingszwiebeln garniert servieren.