

Cornish Pasties



Zutaten

Für 4 Personen

Teig:

125 g Margarine (kalt)

250 g Dinkelmehl (fein)

75 ml Pflanzenmilch (z.B. Soja)

1 Prise Salz

Füllung

350 g Spinat

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel

125 g veganer Feta

Muskatnuss

1 Handvoll frischen Thymian

½ unbehandelte Zitrone

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Teig

Die Margarine kleinwürfeln, Mehl und Salz dazugeben und mit den Fingerspitzen verreiben. Nach und nach die kalte Pflanzenmilch darunterermischen, bis ein fester Teig entstanden ist. Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten und in einem geschlossenen Gefäß für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Spinatfüllung

Den Spinat waschen und in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Nach dem Abkühlen mit den Händen ausdrücken und grob hacken. Die Zwiebel fein hacken, mit Öl in einer Pfanne glasig andünsten und dann unter den Spinat rühren. Den Feta kleinwürfeln, Thymian hacken und die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Alles zusammen mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer unterrühren.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und in sechs Quadrate teilen. Die Füllung auf den Teig geben und jeweils diagonal zusammenklappen. Die Teigränder fest zusammendrücken. Die Oberfläche der Taschen in der Mitte einschneiden und 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.