

## Khinkali (*aus Georgien*)

### Füllung:

300g Tofu zerkrümeln und in einer Pfanne mit Öl,  
2 EL Koriander und  
¼ TL Chiliflocken  
2 Zwiebeln klein schneiden und mit anbraten.

### Teig:

260g Mehl mit  
130ml Salzwasser (lauwarm) zu einem Teig verkneten. Dünn ausrollen und Kreise  
ausstechen (ca. 8cm Durchmesser).  
1 TL der Füllung in die Mitte geben. Die Teigkanten  
über die Füllung falten, so dass regelmäßige Falten entstehen und oben ein „Zipfel“  
entsteht. Die Khinkali in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Ca. 8 Minuten  
köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf herausnehmen und mit Pfeffer  
bestreuen. Heiß servieren!

***Ergibt: ca. 30 Stück***

***Zubereitungszeit: 40-50 Minuten***

***Kochzeit: ca. 8 Minuten***

***Bratzeit: ca. 5 Minuten***