



## Genuss-Rezept

### Pierogi mit Puten-Lachsschinken

#### Zutaten für 4 Personen

150 g Gutfried Puten-Lachsschinken  
1 Packung Nudelteig  
200 g frischen Blattspinat, ohne Stiele und gewaschen  
4 EL Frischkäse  
4 EL Quark  
4 große rote Zwiebeln, in Ringe ca. 1 cm dick geschnitten  
Butter  
1 Ei, davon das Eiweiß, Eigelb für die Füllung  
Meersalz und weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Agavendicksaft & 1 TL Balsamicoessig für die Zwiebeln  
1 TL Zitronensaft & 2 EL Traubenkernöl, zum marinieren Blattspinat  
Kleines Bund Blatt Petersilie, gewaschen und fein gehackt  
Mehl, Arbeitsfläche  
Runde Ausstechform, oder Wasserglas ca. 8-10 Durchmesser  
Backpapier



#### Zubereitung für 4 Personen

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit der Ausstechform Kreise ausstechen. Frischkäse und Quark mit Petersilie und Eigelb verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gutfried Puten-Lachsschinken in dünne Streifen schneiden unter die Frischkäsefüllung heben. Die Pierogi-Teiglinge mit Frischkäse befüllen, den Rand mit Eiweiß bestreichen und zu Halbmonden formen, mit einer Gabel die Ränder fest fixieren. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen, die Zwiebelringe gleichmäßig darauf verteilen mit Pfeffer aus der Mühle, Agavendicksaft und Balsamicoessig würzen und für 8- 10 Minuten bei 180 Grad glasieren, dabei gelegentlich die Zwiebelringe wenden.

Die Pierogi in Salzwasser für 4-5 Minuten kochen und noch warm auf dem Spinatsalat zusammen mit den Zwiebelringen anrichten, mit restlicher Petersilie bestreut servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Pro Portion:** 2685 kJ / 637 kcal, 31,6 g Eiweiß, 80 g Kohlenhydrate, 20,3 g Fett