



# Cocarrois

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Vegetarische Teigtschen von den Balearen mit Orangensaft

## Zutaten

- Für den Teig:
  - 700 g gesiebte Mehl
  - 100 g Butter
  - 1 ganzes Ei
  - 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
  - 1/4 l Orangensaft
  - 1/4 l Olivenöl
  - 1/4 l Wasser
  - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
  - 800 g frischer Spinat, mehrfach gewaschen, ohne grobe Stängel
  - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - 1 El weiche Butter
  - 100 g Rosinen, eingeweicht
  - 40 g geröstete Pinienkerne
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Cocarrois - Teig:

### Schritt2

Dem Orangensaft, Wasser, Olivenöl und einer Prise Salz mischen. Die Butter zum Mehl geben und mit der Flüssigkeit zu einem glatten Teig verarbeiten, gut durchkneten. In Klarsichtfolie zunächst

für 30 min. in den Kühlschrank legen; "ausruhen - entspannen" lassen.

### **Schritt3**

Die Füllung:

### **Schritt4**

In der Zwischenzeit den geputzten, mehrfach gewaschenen Spinat auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

### **Schritt5**

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen, den Spinat und die Rosinen dazu geben.

### **Schritt6**

Kurz 1 - 2 min. "zusammen fallen" lassen und auf einem Küchensieb ablaufen lassen. Ev. etwas ausdrücken; die angebräunten Pinienkerne unterheben.

### **Schritt7**

Nunmehr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas oder Tasse runde Plättchen mit ca. 8 - 10 cm Durchmesser ausstechen.

### **Schritt8**

In die Mitte den Spinat (1- 2 Esslöffel) verteilen, die Ränder mittels eines Küchenpinsels mit dem verklappertem Eiweiß einstreichen. Überklappen und die Teigländer etwas andrücken.

### **Schritt9**

Auf das Mehl gestäubte, flache Backblech mit etwas Abstand setzen.

### **Schritt10**

Im auf 200 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 20 min. schieben, appetitlich bräunen.

**Rezeptart:** Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cocarrois/>