



## Rastegai „Aufgeknöpft“ – Piroshken aus Hefeteig

---

*Aus Russland*

### **Zutaten:**

Hefeteig, dünn ausgerollt (wie bei Pizza)

Für die Füllung:

Gekochter Reis

Leicht angebratener Fisch (Filet), z. B. Lachs oder Forelle

Gekochte Eier, klein geschnitten

Dill, Lauch und Frühlingszwiebeln

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten kochen, klein schneiden und mischen.

Hefeteig ausrollen und rund ausstechen (je nach gewünschter Größe).

Füllung auflegen, dann von beiden Seiten den Teig zusammenfalten.

Mittleren Teil offen lassen und in die Öffnung etwas Butter hineingeben, damit die Füllung saftig bleibt.

15 Minuten stehen lassen, damit der Teig noch gehen kann, dann mit Eigelb bestreichen für die Farbgebung.!

Im Backofen ca. 25 Minuten bei 180° (vorgewärmt) backen.

**Danke an Janna Donkan (St. Petersburg) für das Rezept!**

© ARGE Fisch im Landkreis Tirschenreuth e.V.

[www.erlebnis-fisch.de](http://www.erlebnis-fisch.de)

