Zucchini-Tofu-Teigtaschen mit rotem Zwiebel-Chutney (vegan)

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle den Tofu mit den Fingern zerbröseln. Zucchini fein reiben, mit ½ TL Salz vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach gut ausdrücken, mit Tofu und Petersilie vermischen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für das Chutney die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf nicht zu dunkel karamellisieren lassen, mit dem Essig ablöschen, Zwiebelstreifen, Chilischote und Wasser dazugeben. Auf kleiner Stufe langsam einköcheln, bis das Chutney eine festere Konsistenz annimmt. Mit etwas Salz und frisch geriebenem Ingwer abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, kleine Kreise ausstechen und mit einem Löffel etwas Fülle in die Mitte setzen. Den Teigrand mit Wasser bepinseln und den Teigkreis über der Fülle zusammenklappen. Im Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Zutaten *für 4 Personen:*

* **Für den Teig:**
* 200 g Ja! Natürlich Dinkel-Vollkornmehl
* 150 ml Wasser
* 1 TL Salz
* 1 TL Ja! Natürlich Germ, frisch
* **Für die Fülle:**
* 1 kleine Ja! Natürlich Zucchini
* 100 g Tofu
* 2 EL Ja! Natürlich Petersilie, gehackt
* 2 EL Ja! Natürlich Weißweinessig
* Salz, Pfeffer
* **Für das Chutney:**
* 300 g rote Ja! Natürlich Zwiebel
* 100 g Ja! Natürlich Vollrohrzucker
* 130 ml Ja! Natürlich Balsamico-Essig
* 1 Chilischote, getrocknet
* 1 kleines Stück Ingwer
* 50 ml Wasser
* Salz