

## Pikante Saltenas Argentinas mit fruchtiger Salsa

(4 Personen)

### ZUTATEN

Teig:

200g Mehl

1 Teelöffel Salz

250g Butter

Füllung:

500g Rindergehacktes

1 mittelgroße Zwiebel

100 g Rosinen

Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika (süss)

Salsa:

2 große Fleischtomaten

1 Mango

1 Chili (wenn möglich Lemondrop)

1 Limette

3 Schalotten

80 g Tomatenmark

Weisswein

Rosmarin, Thymian, Salbei

Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer

### ZUBEREITUNG

Teig und Füllung:

Die Butter in Flöckchen mit den restlichen Zutaten zu einer Masse verarbeiten. Anschließend 3 El Wasser zugeben und weiterhin kräftig kneten. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und kreisrunde Scheiben von circa 12 cm Durchmesser ausstechen oder mit grossen Ravioliförmchen arbeiten. Hackfleisch, Zwiebeln und Rosinen zusammen anbraten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen und jeweils 1 1/2 Esslöffel auf die Teigscheiben geben.

Teigränder befeuchten (am besten mit Ei) und zusammenklappen.

Salsa:

Die Schalotten klein schneiden und anschwitzen, klein geschnittene Tomatenwürfel und Mangowürfel hinzugeben, angehen lassen. Mit dem Saft von einer Limette ablöschen und ein wenig Weisswein hinzugeben. Tomatenmark unterheben und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Vom Herd nehmen und mit einer klein geschnittenen Chili vermengen.