

## Vegane Piroschki – russische Piroggen



### Zutaten für 15 Stück:

Für dein Teig:

- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 60 g Margarine
- 400 g Mehl

Für die Füllung:

- 1/2 Weiß- oder Spitzkohl
- 1 mittelgroße Möhre
- 1 große Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

Teig: Milch, Salz, Zucker, Hefe, Ei und Margarine miteinander vermengen. Mehl dazu geben und mit den Händen zu einem Klumpen kneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 2 Stunden aufgehen lassen.

Füllung: Den Kohl und die Möhren raspeln. Die Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne Öl erwärmen, den Kohl hinein geben, etwas Salz drauf streuen und zuerst den Kohl auf niedriger Stufe ca. 25 min schmoren. Zwiebeln und Möhren hinzufügen und weitere 15 min auf mittlerer Stufe anbraten. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Teig formen: Den Teig auf einer bemehlten Fläche 2 min mit den Handballen kneten und zu einer Wurst formen. Ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu Kreisen ausrollen. 2 EL Kohlfüllung auf den ausgerollten Teig geben, die Außenseiten links und rechts zusammenklappen und fest ineinander drücken.

Backen: Die Teigtaschen mit etwas Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 30 min goldbraun backen. Die Piroshki werden warm und kalt gegessen.

**Nährwerte:** ca. 180,03 kcal pro Stück

**Kosten:** ca. 0,31 € pro Stück

