Käse-Paprika-Taschen

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (10 Stück)

» 1 rote Paprika
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 150g Schafskäse
» 100g ger. Parmesan
» Salz & Pfeffer
» 400g Mürbeteigboden
» 1 Ei(er)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Gemüse putzen, waschen. Paprika fein würfeln, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Schafskäse zerbröseln, mit Parmesan unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zum Rechteck ausrollen (25x65cm) und 10 Quadrate (12,5cmx12,5cm) ausschneiden. Füllung auf die Mitte der Quadrate verteilen. Ei trennen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Ecken zur Mitte hin überlappend über die Füllung schlagen. Ränder fest andrücken.

3. Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im heißen Ofen nach Packungsanweisung backen. Dazu schmeckt Tomatensalat.

Tipp: Frischteig-Mürbeteig von Back´N Roll (Herta) verwenden.

Nährwerte: 212kcal/E10g/F9g/KH21g pro Portion

angelegt am: 08.09.2004 Rezept-Nr: 1295

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke