Teigtaschen mit pikanter Krautfüllung

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (4 Personen)

» 200g Emmentaler
» 200g Tomate(n)
» 200g Sauerkraut
» 1 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» Cayennepfeffer
» 1 TL Kümmel
» 300g Pizzateig (Kühlregal)
» 1 Bd. Petersilie
» 150g Saure Sahne
» Paprika-Pulver (edelsüß)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Käse entrinden und fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Sauerkraut (Weinkraut mit Speck) in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

2. Sauerkraut, Käsewürfel, Tomaten und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Pikant mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kümmel würzen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus dem Pizzateig runde Teigplatten (Durchmesser ca. 10cm) ausstechen.

3. Jeweils etwas Krautfüllung auf den Teig geben. Die Teigfladen in der Mitte zusammenklappen und an den Rändern mit den Zinken einer Gabel behutsam zusammendrücken. Dann die Teigtaschen auf das Blech setzen und auf der untersten Einschubleiste des Ofens 10-15min backen.

4. Für den Dip die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Unter die saure Sahne rühren, salzen und pfeffern. Die Teigtaschen evtl. mit Petersilie garniert anrichten, mit Paprikapulver bestäuben und mit dem Dip servieren.

Nährwerte: 780kcal/E38g/F34g/KH97g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004 Rezept-Nr: 851

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