

Gefüllte Pizzataschen mit Oregano-Vinaigrette

Hauptspeise

Brot&Gebäck

Fingerfood

Gemüse

Paradeiser

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Germ in lauwarmer Milch auflösen und mit etwas Mehl (von den 250 g) zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Butter zerlassen, mit der Teigmischung und den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen - nochmals bei Zimmertemperatur 15 Minuten rasten lassen. Getrocknete Tomaten gut abtropfen lassen, zusammen mit den Oliven grob hacken und mit dem Pesto verrühren. Den Pizzateig messerrückendick ausrollen, rund ausstechen (ca. 6-8 cm Durchmesser), in die Mitte etwas Fülle auftragen und die Ränder mit Dotter bestreichen.

Zu Tascherl zusammenklappen, die Ränder gut andrücken und auf ein Backblech mit Trennpapier setzen. Die Tascherl außen ebenfalls mit Dotter bestreichen und mit etwas Oregano bestreuen. Bei Zimmertemperatur nochmals 10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C etwa 8 Minuten goldbraun backen. Paprika schälen, vierteln und entkernen – in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten verrühren. Paprikavinaigrette auf Tellern verteilen. Die Pizzatascherl draufsetzen und mit frischem Oregano garnieren.



Zutaten

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Mehl (glatt)

60 g Butter

1/8 l Milch

1/2 Würfel frischer Germ

1 TL Kotányi Oregano
gerobelt1/2 TL Kotányi Meersalz
jodiert,

Mühle

Für die Fülle:

100 g eingelegte,
getrocknete

Tomaten

50 g entsteinte, schwarze
Oliven

2 Dotter

1 EL Basilikum-Pesto

1 TL Kotányi Oregano
gerobelt

Für die Vinaigrette:

1 kleiner gelber Paprika

1 kleiner roter Paprika

2 EL Pflanzen- oder Olivenöl

2 EL Weißweinessig

1 Prise Staubzucker

1 Prise Kotányi Oregano

Salz

frisch gemahlener Kotányi

