

# Pizzataschen aus der Heißluftfritteuse

Die würzigen Pizzataschen aus der Heißluftfritteuse sind ein einfacher und knuspriger Snack, und eine schnelle Alternative zur klassischen Pizza.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|           |                                               |
|-----------|-----------------------------------------------|
| 1 Packung | <a href="#">Pizzateig</a> (aus dem Kühlregal) |
| 120 ml    | <a href="#">Tomatensauce</a>                  |
| 180 g     | <a href="#">Mozzarella</a>                    |
| 25 g      | Parmesan gerieben                             |
| 1 Stk.    | <a href="#">Paprika</a>                       |
| 150 g     | Schinken                                      |
| 1 TL      | Italienische Kräuter (getrocknet)             |
| 1 Stk.    | <a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)          |
|           | Oregano getrocknet                            |

## Zubereitung

1. Für die **Pizzataschen aus der Heißluftfritteuse** den Pizzateig zunächst auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen. Der Teig sollte nicht zu dick sein, damit die Pizzataschen später rundherum schön knusprig werden und die Füllung gut zur Geltung kommt. Anschließend den ausgerollten Teig in gleich große Rechtecke oder Kreise von etwa 10 × 15 cm schneiden. Die Größe kann je nach gewünschter Portion leicht angepasst werden.
2. Nun wird jedes Teigstück gefüllt. Dafür jeweils etwa 1 EL Tomatensauce in der Mitte des Teiges verteilen. Dabei rundherum einen ausreichend breiten Rand frei lassen, damit die Pizzataschen später gut verschlossen werden können. Anschließend großzügig mit Mozzarella bestreuen und etwas Parmesan darübergeben. Nach Belieben klein geschnittene Paprika und Schinken auf der Käsemischung verteilen. Wer seine Pizzataschen gerne etwas würziger mag, kann zusätzlich italienische Kräuter und einige Chiliflocken darüberstreuen.

Die Füllung lässt sich wunderbar nach Geschmack variieren. Auch andere klassische Pizza-Zutaten können verwendet werden, solange die Taschen nicht zu voll gefüllt werden.

3. Den Teig anschließend über der Füllung zusammenklappen. Die Ränder sorgfältig zusammendrücken und anschließend mit einer Gabel rundherum gut verschließen. Dadurch bleibt die würzige Füllung beim Backen in den Pizzataschen und der Rand erhält gleichzeitig ein dekoratives Muster. Die Oberseite der vorbereiteten Pizzataschen mit verquirltem Ei bestreichen. Dadurch bekommen sie beim Backen eine besonders schöne goldbraune Farbe. Zum Schluss mit etwas Oregano bestreuen – so erhalten die Pizzataschen den typischen mediterranen Pizza-Geschmack.
4. Die Pizzataschen portionsweise in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen. Dabei darauf achten, dass zwischen den einzelnen Taschen etwas Platz bleibt, damit die heiße Luft gleichmäßig zirkulieren kann. Bei 190 °C etwa 10 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Pizzataschen vorsichtig wenden, damit sie von beiden Seiten gleichmäßig knusprig werden. Je nach Größe und Modell der Heißluftfritteuse kann die Backzeit leicht variieren. Die Pizzataschen sind fertig, wenn der Teig schön aufgegangen und rundherum goldbraun und knusprig ist. Die übrigen Pizzataschen anschließend auf die gleiche Weise portionsweise zubereiten.
5. Nach dem Backen die Pizzataschen etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Die Füllung und der geschmolzene Käse sind direkt nach dem Backen sehr heiß. Anschließend die knusprigen Pizzataschen warm genießen. Besonders gut schmecken sie mit einem würzigen [Dip](#) oder zusätzlicher Tomatensauce.

### Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



## Tipp

Pizzataschen aus der Heißluftfritteuse schmecken am besten warm und frisch. Für eine vegetarische Variante kannst du den Schinken einfach weglassen und stattdessen mehr Paprika oder anderes Gemüse verwenden.