Tomaten-Mozzarella-Taschen

Das Rezept von den Tomaten-Mozzarella-Taschen ist auch für Vegetarier geeignet. Dabei lässt sich die Füllung mit den verschiedensten Zutaten prima variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
75 ml	Milch (lauwarm)
1 EL	Zucker (gestrichen)
1 TL	Trockengerm
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 EL	Öl
75 g	Vollmilchjoghurt
1 Stk.	Ei (davon die Hälfte)

Für die Füllung

2 Stk.	Tomaten (große)
1 Packung	Mini-Mozzarella-Kugeln (ATG ca. 125g)
1 EL	Petersilie (gehackt)
1 TL	Basilikum (getrocknet)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Zwiebelsalz

Zubereitung

1. Für die **Tomaten-Mozzarella-Taschen** den Zucker und die Germ in der lauwarmen Milch auflösen.

2. Parallel das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz in einer größeren Schüssel vermengen.

3. Nun ein Ei aufschlagen und mit einer Gabel verschlagen.

4. Jetzt den Vollmilchjoghurt, das Öl und ca. die Hälfte von dem verschlagenen Ei zum Mehlgemisch geben.

5. Danach die Germ-Milch ebenfalls hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgeräts alles gut miteinander verrühren.

6. Dann den Teig weiter mit den Händen zu einen glatten Teig verkneten.

7. Diesen hinterher in eine dünn eingeölte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

8. Derweil die Tomaten waschen, vom Grünzeug befreien, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

9. Nun die Masse mit der gehackten Petersilie, dem Basilikum, dem gepressten Knoblauch, Salz, Pfeffer und nach Belieben Zwiebelsalz würzen.

10. Als nächstes den Teig in 4 gleich große Teile teilen.

11. Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nach Belieben rund oder quadratisch auswalken.

12. Dann die Hälfte der Fläche mit ca. einem Viertel der Füllung belegen. Dabei am Rand ca. 1-2 cm Platz lassen.

13. Jetzt die Mini-Mozzarella (abgetropft) halbieren und ebenfalls ein Viertel auf der Füllung verteilen.

14. Dann den Rand dünn mit dem übrigen Ei einstreichen, zusammenklappen und andrücken. Anmerkung: Sollte das restliche Ei nicht mehr ausreichen, kann man auch etwas Wasser verwenden.

15. Nun eine beschichtete Pfanne dünn mit etwas Öl einstreichen und erhitzen. Dann die gefüllten Taschen in die heiße Pfanne legen und von beiden Seiten ein paar Minuten goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren die Taschen einmal waagerecht halbieren, so hat man hinterher 8 Tomaten-Mozzarella-Taschen.

Tipp

Die Tomaten-Mozzarella-Taschen schmecken natürlich auch mit anderen Füllungen. Als Beilagen empfehlen wir einen frischen grünen Blattsalat.