

Italienische Rezepte

Apulische Teigtäschchen

Anzahl: 16 Stück

Gattung: Backen, Italien, Kochen, Pikant

HEFETEIG			
250 g	Mehl		Salz
15 g	Hefe		Zucker
125 ml	Lauwarmes Wasser		Mehl zum Arbeiten
2	Essl. Olivenöl		Fett fürs Backblech
FÜLLUNG			
200 g	Zwiebeln		Salz, Pfeffer
2	Essl. Olivenöl	1	Ei (getrennt)
2	Tomaten	2	Essl. Milch
30 g	Sardellenfilets		

Hefeteig zubereiten und gehen lassen Für die Füllung Zwiebeln pellen, würfeln und im heißen Olivenöl anbraten. Tomaten häuten würfeln und zu den Zwiebeln geben.

Sardellen fein hacken, auch zugeben. Alles so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, salzen und pfeffern.

Teig noch einmal durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in 6 cm breite und 8 cm lange Rechtecke schneiden. Auf jeweils eine Hälfte je 1 TL Füllung setzen.

Teigränder mit Eiweiß bepinseln, Teig über der Füllung zusammenklappen, Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Backblech einfetten. Teigtaschen draufsetzen.

Eigelb mit Milch verquirlen. Taschen damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen (225 Grad, Gas 4, 2. Leiste v. u.) ca. 15 Min. backen.

Warm servieren.