

Gemüse-Teigtaschen



Das brauchst du (für 8 Taschen):

2 Möhren

½ Lauchstange

Eine Hand voll Tiefkühlerbsen

1 Ei

1 Pizzateig aus dem Kühlregal

Etwas frische Petersilie

Parmesankäse

250 ml Gemüsebrühe

Etwas Butterschmalz zum Andünsten

Sesamkörner

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Möhren in kleine Würfelchen.
- 2.) Schneide den Lauch ebenfalls klein.
- 3.) Schneide die Petersilie klein.
- 4.) Heize den Backofen auf 220 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.

- 5.) Gib den Lauch, die Erbsen und die Möhren in einen Topf mit etwas Butterschmalz und dünste das Gemüse an.
- 6.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 7.) Lass das Gemüse so weit reduzieren, dass kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist.
- 8.) Schneide den Pizzateig in 8 gleich große Teile.
- 9.) Gib nun auf jedes der Teile etwas von dem Gemüse.
- 10.)Reibe Parmesankäse darüber.
- 11.)Bestreiche die Ränder der Teigtaschen mit dem verquirlten Ei.
- 12.)Lege die Teigtaschen um.
- 13.)Drücke die Ränder mit einer Gabel fest, so dass die Taschen aussehen wie große Ravioli.
- 14.)Bestreiche die Taschen mit Ei.
- 15.)Streue Sesamkörner auf die Taschen.
- 16.)Gib die Taschen für 15 Minuten in den Ofen.