

Mini Pizzataschen (Calzone)



Zutaten:

für den Teig:

500 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Magerquark
3	Eier
5 EL	Rapsöl
1 Pck.	Backpulver
1 gestr. TL	Salz

für die Füllung:

100 g	Salami
100 g	Käse
100 g	Zucchini
1	Tomate
1	Paprika
2	Champignons
1	Zwiebel
	Oregano
1 EL	Tomatenmark

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Knetteig herstellen.

Für die Füllung das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden.

Käse und Salami ebenfalls kleinschneiden.

Alle Zutaten (auch das Tomatenmark) für die Füllung miteinander verrühren und mit Oregano würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer runden Ausstechform oder einem stabilen Glas ausstechen.

Einen Esslöffel Füllung in die Mitte des ausgestochenen Teiges geben, zuklappen und die Enden zusammendrücken.

Zum Schluss die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C 20 Minuten backen.