

Pizza Rezepte

Pizzataschen Mit Brokkoli Und Lachs

Anzahl: 10 Stück

Gattung: Fisch, Herzhaft, Lachs, Mehlspeise

1	Beutel Pizzateig (230 g)	1	Essl. Zitronensaft
2	Essl. Basilico Öl		schwarzer Pfeffer
300 g	Brokkoli	1/2 Teel.	Madras Curry
	Meersalz	50 g	Räucherlachs
1	Schalotte		Kondensmilch oder Eigelb
250 g	Frischkäse		etwas Wasser

Das Pizzamehl, 1/8 l Wasser und das Öl in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Den Brokkoli putzen und waschen. Die Strünke in kleine Stücke, die Köpfe in kleine Röschen teilen. Alles in 50 ml Wasser und wenig Salz in einem Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 zugedeckt 3 Minuten garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Mit dem Frischkäse, Zitronensaft und Gewürzen verrühren. Lachs in kleine Würfel schneiden, mit dem Brokkoli daruntermischen und abschmecken.

Den Backofen auf 210°C (Umluft 190°C, Gas: Stufe 4), vorheizen.

Den Pizzateig zu einem Rechteck ausrollen und in 19 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Füllung darauf verteilen und zu Taschen zusammenschlagen.

Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Kondensmilch oder Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, setzen und 20 - 25 Minuten backen.