

# Italienische Rezepte

## Gefüllte Teigtaschen Panzarotti

Anzahl: 10 Stück

Gattung: Backen, Italien, Pikant

---

### HEFETEIG

500 g Mehl  
30 g Hefe  
Zucker  
1/4 Liter Lauwarmes Wasser

4 Essl. Olivenöl  
Salz  
Mehl zum Arbeiten  
Ö Liter zum Ausbacken

### FÜLLUNG

75 g Mozzarella  
25 g Gekochter Schinken  
1 Hartgekochtes Ei  
1 Bund Glatte Petersilie

50 g Parmesan; (frisch gerieben)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Eiweiss zum Bepinseln

---

Hefeteig zubereiten und gehen lassen.

Für die Füllung Käse und den Schinken fein würfeln und in eine Schüssel geben. Ei und Petersilie hacken, beides mit dem Parmesan unter die Käse-Schinken-Mischung rühren, mit 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Teig noch einmal tüchtig durchkneten, auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zehn 12 cm große Kreise ausstechen. Auf jeweils eine Kreishälfte je 1 leicht gehäuften TL Füllung setzen.

Die Ränder mit Eiweiß bepinseln, die freie Hälfte über die Füllung klappen, Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken.

Reichlich Öl in einer Friteuse oder in einer tiefen Pfanne auf 180 Grad erhitzen. Teigtaschen darin in etwa 8-10 Min. schwimmend ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und heiß servieren.