

Rezept

# Teigtaschen mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Teigtaschen mit Ziegenfrischkäse, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>140 g</b> Mehl	<b>1/4 Würfel</b> frische Hefe (10 g)
Salz	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>120 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>1 EL</b> Pinienkerne
<b>1 TL</b> Basilikumpesto	Salz
<b>Außerdem</b>	
Mehl für die Arbeitsfläche	<b>70 g</b> Butterkäse zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, zerbröckelte Hefe, 1/2 TL Salz und 100 ml handwarmes Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten.
2. Für die Füllung den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Frischkäse, Schnittlauch, Pinienkerne und Pesto verrühren und mit Salz abschmecken.
3. Den Teig halbieren und die Teigportionen jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 20 cm Ø ausrollen. Je die Hälfte der Füllung auf je eine Hälfte der Teigkreise geben, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Die freien Kreishälften über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Den Butterkäse fein reiben, auf die Teigtaschen streuen und diese im nicht vorgeheizten Backofen bei 170° (Mitte, Umluft 150°) ca. 30 Min. backen.