

Rezept

Gerollte Pizza-Scones

Ein Rezept von Gerollte Pizza-Scones, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Füllung

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 kleiner Zucchini (ca. 200 g) | 100 g stückige Tomaten (aus der Dose) |
| Salz | Pfeffer |
| ½ TL getrockneter Oregano | 50 g geraspelter Gratinkäse |

Für den Teig

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 225 g Vollkorn-Dinkelmehl | 75 g Polenta (Maisgrieß) |
| 2 TL Backpulver | Salz |
| 100 g kalte Butter | 150 g kalte Buttermilch |
| 1 Ei (M) | |

Außerdem

- | | |
|-------------------|---|
| Mehl zum Arbeiten | Muffinblech (benötigt werden 10 Mulden) |
|-------------------|---|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 14 g F, 9 g EW, 29 g KH

Zubereitung

- Den Zucchini waschen, putzen, grob raspeln und auf ein sauberes Küchentuch geben. Das Tuch über den Raspeln zusammennehmen und die Zucchini kräftig ausdrücken, sodass sie möglichst trocken werden. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Mehl, Polenta, Backpulver und ½ TL Salz mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Fingerspitzen krümelig einarbeiten. Die Buttermilch und das Ei mit einer Gabel verquirlen, zur Mehlmischung geben und mit der Gabel möglichst kurz unterrühren. Den Backofen auf 200° (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Aus Backpapier acht je ca. 10 × 10 cm große Quadrate schneiden.
- Den weichen Teig halbieren. Eine Hälfte auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 0,5 cm dicken Rechteck (ca. 25 × 30 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit der Hälfte der Tomatensauce bestreichen, dabei rundherum einen 1-2 cm breiten Rand frei lassen. Je die Hälfte der Zucchini und des Käses daraufstreuen. Die Teigplatte von einer langen Seite beginnend vorsichtig aufrollen bzw. zu einer Rolle falten und drücken. Klebt der Teig an der Arbeitsfläche, vorsichtig mit einem Messer lösen. Die Rolle in vier je ca. 6 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ein Backpapierquadrat geben und in eine Mulde des Muffinblechs drücken. Aus der anderen Teighälfte und dem Rest Tomatensauce, Zucchini und Käse vier weitere Scones herstellen. Die Scones im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Lauwarm oder kalt servieren.