

Rezept

Teigtaschen mit Pecorino und Honig

Ein Rezept von Teigtaschen mit Pecorino und Honig, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------|
| 150 g sehr junger Pecorino | 250 g Hartweizenmehl |
| 2 EL Olivenöl + 1/2 l Olivenöl zum Frittieren | Salz |
| 150 g flüssiger kräftiger Honig (z.B. Kastanienhonig) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Pecorino in Stücke schneiden und mit 1/2 EL Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen, bis er glatt und geschmeidig ist. Etwa 1/2 cm dick auf ein Marmor- oder Plastikbrett streichen und abkühlen lassen.
2. Für den Teig das Mehl mit 2 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und etwa 100 ml lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und etwa 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Den Teig dann dünn ausrollen und in Dreiecke mit etwa 8 cm Kantenlänge schneiden. Den Käse in etwa 6 cm große Stücke teilen und jeweils auf ein Teigstück legen. Ein zweites Teigstück auflegen und die Ränder mit den Zinken einer Gabel sehr gut verschließen.
4. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Teigtaschen darin portionsweise in etwa 3 Min. goldgelb frittieren, dabei einmal umdrehen. Die Teigtaschen mit dem Schaumlöffel aus dem Öl heben, auf Küchenpapier entfetten.
5. Wenn alle Teigtaschen gebacken sind, auf Teller verteilen und jeweils etwas Honig darüberlaufen lassen. Den restlichen Honig zum Nachsüßen auf den Tisch stellen. Die Teigtaschen unbedingt ganz frisch essen.