



GEMÜSEPIZZA-TASCHERL

Zutaten (ca. 10 Stück)

TEIG

125 g Dinkelweißmehl
125 g Dinkelvollkornmehl
½ Pkg, Trockengerm
1/8 l lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
½ TL Salz

FÜLLUNG

150 g Zucchini
1 mittelgroße Karotte
½ kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Mais
3 EL Tomatenmark
50 g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler, Parmesan etc.)
1 TL Thymian getrocknet
2 TL Oregano getrocknet
Frische Basilikumblätter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Für den Teig, Mehl, Germ, Wasser, Öl und Salz in einer Schüssel vermengen und anschließend auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen, nicht zu weichen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und in einer Schüssel, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür Zucchini und Karotte mit der Gemüsehobel in dünne Streifen hobeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken, Basilikumblätter klein hacken.
3. Das Gemüse, Zwiebel und Knoblauch mit Mais, Tomatenmark, geriebenen Käse und den Kräutern gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nach der Teigruhe den Teig nochmals kurz durchkneten und anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz möglichst rechteckig, ca. 3 mm dünn ausrollen.
5. Den Teig dann einmal quer und fünf Mal senkrecht zu zehn Rechtecken zuschneiden. Auf die untere Hälfte der zugeschnitten Teigstücke jeweils einen gehäuften EL Füllung verteilen. Dabei einen schmalen Rand frei lassen. Anschließend die obere Hälfte der Teigstücke auf die untere Hälfte bzw. über die Füllung klappen und die Ränder vorsichtig mit einer Gabel zusammendrücken.
6. Die Tascherl auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit etwas Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten goldbraun backen.