

Käse-Pizza-Teigtaschen

Für 4 Portionen

250 g fertiger Pizzateig	150 g geriebener Käse	1 Ei
50 g Parmesan	1 TL Oregano	1 TL Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Pizzateig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.

Den ausgerollten Teig in gleichmäßige Quadrate (ca. 10 cm x 10 cm) schneiden.

In einer Schüssel den geriebenen Käse, den Parmesan, Oregano, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer mischen.

Einen Esslöffel der Käsefüllung in die Mitte jedes Teigquadrats legen.

Die Teigquadrate diagonal zusammenklappen, um Dreiecke zu bilden, die Ränder zusammendrücken.

Das Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und die Oberseite der Teigtaschen mit dem Ei bestreichen.

Die Pizzataschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Pizzataschen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

NN am 09. Oktober 2025