



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 1937 kJ, 463 kcal, 49,6 g Kohlenhydrate, 12,6 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 20 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  



Zubereitung

Italienische Panzerotti sehen aus wie kleine Mini Calzone-Pizzas und schmecken mindestens genauso gut. Die Füllung kannst du je nach Geschmack und vorhandenen Zutaten variieren, deshalb sind die leckeren Hefeteigtaschen auch ideal, um deine Reste zu verwerten. Der Hefeteig ist schnell gemacht. Und während er ruht und aufgeht, kannst du ganz entspannt die Füllung vorbereiten. Dafür mischst du Dosentomaten mit Mozzarella, Tomatenmark und schmackhaften Gewürzen. Nachdem du den Hefeteig portioniert und ausgerollt hast, befüllst du die Fladen mit der gut abgetropften Tomaten-Käse-Masse, formst kleine Halbmonde daraus und frittierst sie knusprig, goldbraun. Und dann wird geschlemmt wie in Bella Italia. Buon appetito!

Step 1:

Als erstes gibst du das Mehl in eine große Schüssel. Salz und Olivenöl hinzugeben. Parallel dazu die Hefe mit dem Zucker in einer weiteren Schale in lauwarmem Wasser auflösen. Die aufgelöste Hefe zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf ein wenig Wasser nachgießen. Sobald der Teig gleichmäßig durchgeknetet ist, diesen in der Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Step 2:

Für die Füllung 300 g Mozzarella fein würfeln. Jetzt gibst du den Mozzarella, die Dosentomaten, das Tomatenmark und die Kräuter in eine Schüssel. Das Ganze miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Step 3:

Den aufgegangenen Hefeteig aus der Schüssel nehmen und in 20 gleich große Portionen teilen. Nun streust du die Arbeitsfläche mit Mehl aus und rollst die Hefeteigkugeln zu handtellergroßen Fladen aus. Auf die eine Hälfte des Teigfladens jeweils 1 EL der vorbereiteten Füllung geben und die andere Hälfte über die Füllung schlagen, sodass ein Halbmond entsteht. Anschließend den Teigrand zunächst mit den Fingern, dann mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken.

Step 4:

Nun kannst du das Öl zum Frittieren in einer tiefen Bratpfanne erhitzen und die geformten Panzerotti darin von beiden Seiten für ca. 4 Min. goldbraun ausbraten. Anschließend die Panzerotti auf etwas Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mehl
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
1 Würfel	frische Hefe
2 TL	Zucker
ca. 250 ml	lauwarmes Wasser
100 g	Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

300 g	Mozzarella
400 g	Tomaten in Stücken
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Papa Joe's Tofu- und Grillgemüse Gewürz
1 Prise	Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
500 ml	Öl zum Frittieren

Sonstiges:

Küchentuch
Nudelholz
Küchenpapier