

# Die Zeltlager Kochkiste

---



## Teigtaschen mit Birne und Käse

### Zutaten

2 EL Olivenöl, 2-3 feste Birnen in Spalten geschnitten, 300 g Gouda, 2 EL milde Pfefferkörner, 2 EL Honig

### Zubereitung

Aus dem Fladenteig nach der 1. Ruhepause etwa 8 Fladen formen und diese 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit dem Öl bestreichen und eine Hälfte der Fladen mit den entkernten Birnenspalten belegen. Den Rand frei lassen. Die Birnenspalten mit den in grobe Stücke geschnittenen Käse belegen. Die Pfefferkörner zerstoßen und nach belieben würzen. Das ganze mit Honig beträufeln.

Die unbelegte Hälfte über die belegte Hälfte klappen und am Rand mit den Fingern fest zudrücken.

Von beiden Seiten auf dem Rost über sanfter Glut grillen, öfter wenden.

**Idee: Wer mag, kann die Hälfte vom Gouda durch Ziegenkäse ersetzen. Auch etwas Rosmarin, oder Kräuter der Provence geben diesen Teigtaschen ein „Urlaubsfeeling“.**