

Die Zeltlager Kachkiste



Gefüllte Teigtaschen (Formteig)

Formteig mit Weizenmehl Type 550 hergestellt, 4-6 Tomaten, 2 EL frische Kräuter nach Geschmack, 200 g Bergkäse,

Zubereitung: Den Teig nach dem ersten Bearbeiten und der 1. Ruhezeit in 10 – 12 gleiche Kugeln teilen. Diese zu ovalen, länglichen ausrollen und dann über die Mitte umklappen. Die aufeinanderliegenden Teigränder gut zusammendrücken. Dabei eine kleine Öffnung lassen. Die Tomaten sehr klein schneiden, salzen und Pfeffern. Die frischen Kräuter grob rupfen und den Käse grob raspeln, oder in kleine Würfel schneiden.

Die Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech legen und über der Glut halb fertig backen, von der Glut nehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig nun die Teigtaschen an der Öffnung etwas auseinander drücken und mit den Tomaten, Kräutern und Käse füllen. Die gefüllten Teigtaschen wieder auf das Backblech legen, mit einer Metallhaube abdecken und fertig backen bis der Käse zerlaufen ist.

Idee: Für die Füllung eignen sich auch alle vorgekochten anderen Gemüse, oder Sachen die im Kühlschrank über sind. Resteverwertung ist angesagt !

Wer keinen Grill mit Haube hat, oder direkt über der Feuerstelle backen möchte, kann die Metallhaube durch eine Eisenpfanne mit hohem Rand, ein zweites Backblech, oder einen umgedrehten Wok ersetzen.