

Panzerotti - gefüllte Teigtaschen aus Süditalien

Zutaten für 10 Stück:

- 600 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Würfel Hefe
- 280 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- 400 g Almsenner Sennkäse
- Italienische Kräutermischung (altern. Pizzagewürz)
- 250 ml passierte Tomaten
- Öl zum Frittieren



Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in einer kleinen Schale mit warmen Wasser und dem Zucker lösen.
2. Anschließend 3 TL Salz zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl hinzufügen und die Hefemischung hinzugeben. Fangt nun an zu kneten und gießt immer wieder von eurem Wasser hinzu bis der Teig „glatt“ ist. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.
3. Währenddessen den Almsenner Sennkäse in grobe Würfel (oder gerieben) schneiden.
4. Die passierten Tomaten in eine Schüssel geben und die italienischen Kräuter (Thymian, Oregano,...) beimengen.
5. Vermischt diese dann mit dem Käse und stellt die Schüssel beiseite.
6. Den Panzerotti-Teig in 10 gleich große Stücke aufteilen. Diesen mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalzen (handteller groß).
7. Mit einem Esslöffel die Füllung auf eine Hälfte des Teiges geben, die leere Hälfte darüber schlagen und die Enden fest andrücken (z.B. mit den Zinken einer Gabel).
8. Das Öl erhitzen (Topf oder Fritteuse) und die Panzerotti ca. 5-6 Minuten frittieren. Mehrmals wenden bis sie von allen Seiten gleichmäßig goldbraun sind. Abtropfen lassen und das überschüssige Fett mit einer Küchenrolle abtupfen.

Pinzgauer Geheimtipp: In die Füllung der Panzerotti kann rein was schmeckt. Perfekt um Reste zu verwerten, bevor diese ungenießbar werden.

