Mahaffisch

www.kotanyi.at Professional

Gefüllte Pizzataschen mit **Oregano-Vinaigrette**

Hauptspeise Brot&Gebäck Fingerfood Gemüse Paradeiser

Vegetarisch

ZUBEREITUNG \nearrow



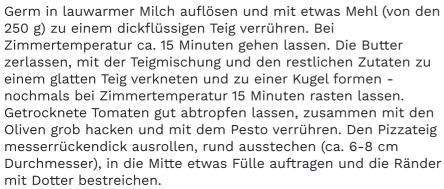
SCHWIERIGKEIT:











Zu Tascherl zusammenklappen, die Ränder gut andrücken und auf ein Backblech mit Trennpapier setzen. Die Tascherl außen ebenfalls mit Dotter bestreichen und mit etwas Oregano bestreuen. Bei Zimmertemperatur nochmals 10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C etwa 8 Minuten goldbraun backen.

Paprika schälen, vierteln und entkernen – in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten verrühren. Paprikavinaigrette auf Tellern verteilen. Die Pizzatascherl draufsetzen und mit frischem Oregano garnieren.



ZUTATEN 🗐

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Mehl (glatt)

60 g Butter

1/8 l Milch

1/2 Würfel frischer Germ

1 TL Kotányi Oregano gerebelt

1/2 TL Kotányi Meersalz jodiert,

Mühle

Für die Fülle:

100 g eingelegte, getrocknete

Tomaten

50 g entsteinte, schwarze Oliven

2 Dotter

1 EL Basilikum-Pesto

1 TL Kotányi Oregano gerebelt

Für die Vinaigrette:

1 kleiner gelber Paprika

1 kleiner roter Paprika

2 EL Pflanzen- oder Olivenöl

2 EL Weißweinessig

1 Prise Staubzucker

1 Prise Kotányi Oregano

Salz

trisch gemahlener Kotányi

Pfeffer weiß