

Zutaten

- Hefeteig-Grundrezept:
- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Päckchen frische Hefe
- 1 Ei
- 400 g Mehl (am besten 550er)
- 1 Kugel Mozzarella
- Basilikum-Pesto
- Salz, Pfeffer, Olivenöl, Eiweiß

vom Grill, Vorspeise

Caprese-Teigtaschen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Caprese-Teigtaschen. Perfekt für den Grill! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Hefe mit dem Zucker in handwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Rührmaschine geben, Hefe-Wasser und Öl einlaufen lassen, während die Maschine knetet. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst. Wenn nötig, Wasser oder Mehl hinzufügen.
2. Vor der Weiterverarbeitung 30 Minuten gehen lassen.
3. Getrocknete Tomatenfilets, in Streifen geschnitten.
4. Hefeteig zu handgroßen Fladen formen. Mozzarella, Pesto und fein geschnittene, getrocknete Tomate auf eine Hälfte der Teigfladen geben.
5. Ränder mit Eiweiß bepinseln, zuklappen und mit einer Gabel fest zudrücken. Auf dem Pizzastein 8-12 Minuten grillen.