

# PIZZA-KÄSE-TASCHEN

## mit DER RADEBERGER Bierkäse Portion

Mein Stück Natur.

SNACKS & PARTYHITS  
FESTLICHES

## ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

2 fertige Pizzateigrollen aus dem Kühlregal  
1 – 2 Tomaten  
2 – 3 EL Tomatenmark  
1 kleine Zwiebel oder 1 Stange Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe - optional ;)  
1 – 2 kleine Paprika  
Kräuter eurer Wahl (z. B. Chiliflocken, Paprikapulver edelsüß, etc.)

Für den Belag:  
Heinrichsthaler Käse in verschiedenen Sorten und nach Vorliebe  
Salami, Schinkenwürfel  
50 ml Olivenöl

1 Eigelb

Salz, Pfeffer und getrocknete Kräuter, wie Oregano

## ZUBEREITUNG

ca.50 min

Guten  
Appetit!

## ZUBEREITUNG

Den fertigen Pizza-Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 15 Minuten auf Zimmertemperatur bringen.

Für die Tomatensoße das Tomatenmark mit etwas Wasser, 2 – 3 EL Olivenöl und den gewünschten Gewürzen vermengen. Dann die fein gehackten Zwiebeln bzw. Frühlingszwiebelringe, den Knoblauch sowie Paprika- und Tomatenwürfel hinzufügen und alles gut vermischen.

Nun den Teig ausrollen und mit einem Teigroller in ca. 5 x 10 cm große Stücke schneiden und leicht mit Olivenöl bestreichen. Nach Wunsch etwas getrockneten Oregano darüberstreuen.

Nun geht es ans Belegen: Dabei darauf achten, dass rundherum ca. 5 mm Rand frei bleibt.  
Auf die untere Hälfte der Pizzateig-Rechtecke zunächst einen Teelöffel Soße geben.

Anschließend 1 bis 2 Schinkenwürfelchen, eine Scheibe Salami und eine Portion Heinrichsthaler Käse darauf verteilen. Sofern nicht schon vernascht, eignen sich hierbei besonders gut übriggebliebene Käsesreste. Wichtig: nicht zu voll belegen.

Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die obere Hälfte des Teigstücks nun über die belegte Seite klappen. Die Ränder gut überlappen lassen und sorgfältig andrücken, damit die Taschen im Ofen nicht aufgehen. Wer möchte, kann die Ränder zusätzlich mit einer Gabel festdrücken. Zum Schluss die Oberseite mit Eigelb bestreichen.

Die gefüllten Käsetaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Perfekt für jede Party!

Wir wünschen euch einen guten Rutsch.

