

Tomatenpäckchen

Zutaten:

350 g helles (Dinkel-) Mehl
1 TL Salz
½ Würfel Hefe
190 g lauwarmes Wasser
25 g Olivenöl
600 g Tomaten
2 Frühlingszwiebeln / Schalotten
1 Bund Petersilie
150 - 200 g Schafskäse oder anderen Käse nach Wahl
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Arbeitsschritte:

- 1.**
Heize den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vor.
Belege 1 bis 2 Backbleche mit Backpapier.
- 2.**
Mische Mehl und Salz in einer Rührschüssel.
Verrühre die Hefe im Wasser, bis sie aufgelöst ist.
Gib das Hefewasser sowie Olivenöl zum Mehl.
Verknete alles gründlich zu einem geschmeidigen Teig.
Füge – nur wenn nötig – etwas Wasser oder Mehl zum Teig hinzu.
Lass den Teig mit dem Geschirrtuch abgedeckt etwa 30 Min. bei Raumtemperatur gehen.
Er sollte sein Volumen deutlich vergrößern.
- 3. In der Zwischenzeit:**
Wasche und bereite Tomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilie vor.
Würfele die Tomaten, schneide die Zwiebeln in Ringe und hacke die Petersilie.
Zerkrümele den Schafskäse grob oder würfele anderen Käse.
Mische Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Käse und 4 EL Olivenöl in einer Schüssel.
Würze mit etwas Salz und Pfeffer.
- 4.**
Knete den Teig nochmal kurz durch und teile ihn in 4 Portionen.
Rolle jedes Stück mit dem Nudelholz oval aus.
Lege sie auf die Bleche.
Belege jeden Teigling mit Füllung, aber lass den Rand frei.
Klappe die Teigländer seitlich hoch, dann die Enden.
Drücke sie gut mit den Seitenrändern zusammen.

Backe sie 15-20 Min.

