

## Pizzateig-Taschen mit Räucherlachs

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 3     | Pizzateige rund |
| 400 g | Blattspinat     |
| 3     | kleine Zwiebeln |
| 3     | Knoblauchzehen  |
| 2 EL  | Öl              |
| 150 g | Frischkäse      |
|       | Dill            |
| 50 g  | Mandelblättchen |
| 100 g | Feta            |
| 150 g | Räucherlachs    |
| 3     | schwarze Oliven |
| 1     | Ei              |
|       | Salz            |
|       | Pfeffer         |



### Zubereitung:

Den Pizzateig auf ein Backpapier legen und ihn oben und unten mit einem Pizzaschneider jeweils bis fast zur Mitte einschneiden. Das nicht durchtrennte Stück in der Mitte des Teiges sollte ca. 2 cm lang sein.

Den Frischkäse mit dem gehackten Dill und Pfeffer vermischen und jeweils einen Esslöffel der Mischung auf jede Teighälfte geben.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in Öl andämpfen, den Spinat dazugeben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Mandelplättchen in einer separaten Pfanne rösten.

Den Spinat auf dem Frischkäse verteilen. Den Feta über den Spinat zerbröseln und die Mandelblättchen darüber geben.

Jeweils ein Stück Rauchlachs auf die Füllung legen und die Teigränder mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Das obere und das untere Drittel der Teighälften werden über der Füllung zusammengeklappt und die Teigränder mit den Fingern aneinandergedrückt. Den hinteren Rand des Teiges wird mit einer Gabel eingedrückt. So sind die Teigtaschen gut verschlossen. Mit dem Pizzaschneider werden aus dem hinteren Rand der Taschen jeweils oben und unten einen kleinen Streifen entfernen, sodass eine Flossenoptik entsteht.

Mit den Teigresten werden die Kiemen des Fisches geformt. Mit Hilfe eines Trinkhalms wird ein Schuppenmuster in den Teig gepiekt. Eine schwarze Olive wird halbiert und als Augen der Fische genutzt.

Den komplette Teig mit Ei bepinseln.

Bei 200° C für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Die Herstellungsschritte

