

Mozzarellataschen mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl

Oregano

2 Ei(er)

Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebel(n)

100 g Schinken, gekochter

125 g Büffelmozzarella

1 Knoblauchzeh(n) klein gehackt

Salz und Pfeffer, schwarzer

4 EL Leinsamen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Oregano mischen. 1 Eigelb, 4 EL Olivenöl und 100 ml Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig gut verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Schinken und Mozzarella klein würfeln.

1 EL Olivenöl leicht erhitzen, Frühlingszwiebeln darin kurz anschwitzen, Knoblauch dazugeben und 2 TL Oregano einrühren. Leicht abkühlen lassen und mit dem Schinken und Büffelmozzarella vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig nochmals durchkneten und in 8 Stücke teilen. Jedes Stück zu einem etwa 14 cm großem Kreis ausrollen. Jeweils 1 EL der Mischung in die Mitte setzen, Teigränder mit Eiweiß bepinseln, zu einem Halbkreis zusammenfalten und die Ränder mit einer Gabel gut festdrücken.

Die Taschen auf ein Backblech setzen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Leinsamen bestreuen.

Bei 225 Grad etwa 20 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen und kalt oder lauwarm genießen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.