

# Kleine Pies mit Grillgemüse

Gefüllte Teigtaschen mit Backofen-Gemüse und Schafkäse

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

200 g Zucchini  
150 g Auberginen  
150 g rote Paprikaschoten  
1 kleine rote Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
200 g Schafskäse  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Teig:

400 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
75 ml Wasser  
75 ml Olivenöl  
1 TL Salz  
2 EL Tomatenmark

## 1 Vorbereiten:

Backofengrill vorheizen.

## 2 Füllung:

Zucchini und Auberginen waschen, Paprika putzen und das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl mischen, auf dem Backblech verteilen und in den Backofen schieben.

**Einschub: oberes Drittel**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

3 Das Gemüse in einer Schüssel erkalten lassen. Schafskäse in etwa 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Gemüse mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Backblech säubern und mit Backpapier belegen. Die Backofentemperatur einstellen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 5 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 16 gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen (etwa 10 x 18 cm). Die Füllung auf eine Hälfte der Fladen geben, die andere Hälfte darüberklappen und den Rand umbördeln (Abb. 1). Teigstücke auf das Backblech legen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Gebäcktaschen am besten heiß servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck schmeckt auch kalt.
- Wenn Ihr Backofen keine Grillfunktion hat, bereiten Sie das Gemüse bei Ober-/Unterhitze: etwa 240°C zu.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.