

Eine schwäbisch – italienische Freundschaft:

Maultaschenpizza

Es gibt sehr viele Beläge für Pizzen, ebenso gibt es viele Variationen von Maultaschen.

Eine Kombination beider Gerichte erscheint zunächst nicht so appetitlich zu sein.

Ich habe es einfach ausprobiert; und Allen hat es geschmeckt.

Zutaten:

500 g Mehl	4 EL Öl
1 TL Salz, 1 TL Zucker	250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe	1 große Zwiebel
2 Dosen geschälte Tomaten	6 - 8 Maultaschen
300 g geriebener Käse	Pizzagewürz, Pfeffer, Salz

So wird's gemacht:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas lauwarmes Wasser darüber gießen, einen Teelöffel Zucker zugeben und alles ca. 10 Minuten gehen lassen. Öl und Salz dazugeben und unter Kneten das restliche Wasser zufügen. Den Teig so lange durchkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Sollte der Teig zu fest werden, einfach etwas Wasser nachgießen.

An einem warmen Ort, abgedeckt gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat. Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl andünsten. Die geschälten Tomaten zugeben und kräftig würzen. Das Ganze aufkochen und wieder abkühlen lassen.

Der Teig reicht für 2 große Backbleche. Zuerst den Teig noch einmal gut durchkneten, halbieren und auf die gefetteten Backbleche ausrollen.

Die Tomatensoße darauf verteilen, die Maultaschen in schmale Streifen schneiden und auf die beiden Bleche verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (bei Umluft 180 °C) ca. 15 min. backen.

Mein Tipp:

Man muss die Maultaschen nicht unbedingt selbst machen. Für die Maultaschenpizza eignen sich auch hervorragend die fertigen Maultaschen aus der Kühltheke z. B. von der Firma "Bürger".

Dazu serviert man einen knackigen Blattsalat.