

# Käse-Täschchen



Es ist keine Calzone, es ist keine Maultasche, es ist auch kein Raviolo: Die Käse-Täschchen aus Nudelteig haben eine käsige Füllung und werden im Ofen gebacken.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 500 g Dinkel-/Weizenvollkornmehl
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 200 ml Wasser
- 500 g Kirschtomaten
- 100 g Feta
- 150 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer
- ½ Salatgurke

## Auf einen Blick

- Warme Hauptmahlzeit**
- Zeit: 25 Minuten**  
**Mit Kind: 30 Minuten**  
**Backzeit: 20 Minuten**
- Allergene: Gluten**

## So geht's

1. Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und abgedeckt ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, trocknen und achteln.
3. Käse grob reiben und mit den Tomaten etwas Salz und Pfeffer vermischen.
4. Backofen auf 220° C Umluft vorheizen.
5. Den Teig dritteln und mit einem Nudelholz ca. 1–2 mm dünn ausrollen. Mit einem Glas (ca. 8 cm Durchmesser) oder Plätzchenausstecher Kreise ausstechen. Einen guten Teelöffel der Käsefüllung mittig aufsetzen, zusammenklappen und mit einer Gabel die Tasche feste am Rand zusammendrücken. Ergibt ca. 40 Täschchen.
6. Käse-Täschchen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen geben und 12 Minuten gold-braun backen.
7. Restliche Füllung mit der Salatgurke ergänzen und mit Essig und Öl abschmecken, als Salat zu den Täschchen servieren.

Die Käse-Täschchen schmecken auch super mit einer Füllung aus Champignon und Bergkäse, oder Zucchini und Blauschimmelkäse.