

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pastizzi – gefüllte maltesische Teigtaschen

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Pastizzi

- 300 g frische Erbsen (oder TK)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Minze
- 50 g geriebener Pecorino
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Eidotter zum Bestreichen
- 2 Pkg. Blätterteig

Zubereitung

1. Für die Fülle der Pastizzi zuerst die frischen Erbsen ganz kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren und danach in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. (TK-Erbsen nur auftauen lassen).

Quelle: ORF extra

2. Dann etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin weichdünsten, bis sie eine goldene Farbe haben. Dann den feingehackten Knoblauch hinzufügen, mit dem Tomatenmark tomatisieren und danach die Erbsen begeben. Etwas Wasser zum Garen der Erbsen hinzufügen – sie sollten gut gegart sein und aufplatzen – und alles mit einer Gabel zerdrücken.

3. Nun die gehackte Minze und den geriebenen Pecorino unter die Erbsen-Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die fertige Fülle nun in eine Schüssel füllen und kaltstellen.

4. Anschließend das Papier der beiden gekauften Blätterteige entfernen und die Teigbahnen direkt aufeinanderlegen. Dann sehr straff zu einer Rolle einrollen und die Blätterteig-Rolle in 5 cm dicke Stücke schneiden. Jedes Stück mit der Hand flach drücken, je einen Löffel der Erbsenmasse mittig darauf geben und zu einem Halbmond formen. Die Teigenden mit den Fingern gleichmäßig zusammendrücken.

5. Die Pastizzi auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Eidotter bestreichen. Danach im vorgeheizten Rohr bei 180° C (oder 200° C Ober-Unterhitze) etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

6. Zum Schluss das Blech aus dem Rohr nehmen und die knusprigen maltesischen Teigtaschen genießen.