

Pizza-Taschen mit Thunfisch und Basilikum-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

1 Rolle Pizzateig	1 Scheibe Schinken, gekocht	425 g Dosen-Tomaten
80 g Thunfisch, aus dem Glas	5 Champignons, braun	100 g Gouda, jung
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butterschmalz
1 Bund Basilikum	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Teller darin warmhalten. Den Pizzateig dünn ausrollen und sechs kleine Vierecke ausstechen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Vierecke mit Champignons und dem Thunfisch, der Hälfte der Schalotten und Schinken füllen. Anschließend zu Dreiecken zusammenfalten und die Enden fest drücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Teigtaschen darin braten. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Tomaten pürieren. Die übrigen Schalotten in Öl anbraten und die Tomatensoße hinzugeben. Die Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Anschließend zur Tomatensoße hinzugeben. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pizzataschen auf dem Teller servieren und mit der Basilikum-Tomatensoße garnieren.

Hans-Lothar Meyer am 26. April 2010