



Mediterrane Pesto-Gemüseschiffchen

Zutaten (10 Stück)

330 g Wasser

520 g Pizzamehl Finis Feinstes

10 g Salz

5 g frische Germ

10 g Backmalz

Fülle:

2-3 EL Tomatenpesto

1 kleine Zucchini (ca. 250 g)

1 rote Paprika (175g)

4-5 Cherrytomaten

1 kleine rote Zwiebel

1 frische Knoblauchzehe

1/2 EL Olivenöl zum Anbraten

Frischen Thymian und Rosmarin

Evtl. Sesam zum Bestreuen



Zubereitung

Zuerst den Germteig zubereiten und diesen anschließend ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Währenddessen die Zucchini, Tomaten und rote Paprika in sehr kleine Würfel schneiden.

Die rote Zwiebel, frische Knoblauchzehe und die frischen Kräuter ebenfalls klein schneiden.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel unter Wenden 1 – 2 Minuten hell anbraten, rote Paprikawürfel hinzugeben und etwa 4 Minuten mitschmoren, dabei die frischen Kräuter hinzugeben.



Zuletzt Zucchiniwürfel, Tomaten und Knoblauch mit in die Gemüsepfanne geben, unterheben und zusammen nochmals 2 – 3 Minuten langsam mitschmoren lassen.

Die Pfanne zur Seite ziehen und die Gemüsemischung mit Salz und reichlich schwarzen, frisch gemahlene Pfeffer leicht scharf abschmecken und anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Teig jetzt in 10 Teile (zu ca. 80 g) teilen, diese zu Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals 20 Minuten rasten lassen.

Die Teigstücke länglich ausrollen, Tomatenpesto in die Schiffchen streichen und mit dem Gemüse befüllen. Die Seiten einschlagen und die Enden eindrehen.



Mit etwas Wasser besprühen. Evtl. mit Sesam bestreuen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Heißluft) ca. 18 min mit viel Dampf backen.