TOMATEN PAPRIKA STANGERL

4.9 bei 15 Bewertungen

1 h 30 min	Heißluft	200 Grad	20 min



Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten und anschließend 60 Minuten rasten lassen.

2. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten würfelig schneiden, dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Dann nach Belieben mit Kräutern verfeinern. Danach auskühlen lassen.

3. Jetzt den Teig ausrollen und in 20 x 10 cm große Stücke aufteilen. Jetzt auf jedem Stück länglich etwas Sauce verteilen und mit Paprikawürfel bestreuen, die zweite Hälfte etwas einschneiden und danach zusammenklappen.

4. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben und mit Wasser besprühen. Danach mit geriebenem Käse und Pizzagewürz bestreuen.

5. Die Stangerl danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Sauce lässt sich gut einfrieren, kann aber auch eingekocht werden. Ich bereite also immer ein bisschen mehr zu, damit man die Sauce auf Vorrat und besonders schnell zur Hand hat, wenn man Lust auf Pizza bekommt. Außerdem lassen sich so vollreife Tomaten im Sommer super konservieren

Zutaten

FÜR 10 STANGERL

TEIG

250 g	Topfen
300 g	Weizenmehl 700
250 g	Butter
5 g	Germ
5 g	Salz

TOMATENSAUCE

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
500 g	Tomaten
	Salz, Pfeffer
	Basilikum, Oregano

ZUM FÜLLEN/BESTREUEN

1	roter Paprika
100 g	Pizzakäse
	Pizzagewürz