



Gebackene Piroggentaschen

Zutaten

- 220 g rote Paprikaschoten
- 50 g Zwiebeln
- 3 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 100 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 800 g Pizzateig a.d. Kühlregal
- 1 Ei(er)
- 2 EL Milch, 1,5% Fett

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Paprikawürfel anschwitzen. Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
4. Mit Wasser aufgießen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 1 Min. kochen und auskühlen lassen.
5. Aus dem Pizzateig 30 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausstechen und je etwa 1 gestrichenen EL Füllung darauf verteilen.
6. Ei mit Milch verrühren und die Ränder der Piroggen damit bestreichen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen, fest andrücken und mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen. Im Backofen ca. 10 Min. backen. Dazu passen Krautsalat und ein Joghurt-Dip.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	110 kcal
Fett	3 g
Protein	4 g

🕒 45 Minuten

⊕ 30 Stück