Panzerotti mit drei köstlichen Füllungen

Rezept für frittierte Teigtaschen mit drei Füllungen: Mozzarella-Pesto, Spinat-Ricotta und scharfe Salsiccia.

Leicht | 2 Portionen | 160 min.



Italienische Panzerotti sehen aus wie eine kleine Pizza Calzone. Und tatsächlich sind sie genauso aus einem Hefeteig gemacht und gefüllt. Meist werden Panzerotti allerdings frittiert, während eine Calzone im Ofen gebacken wird. Ursprünglich stammen Panzerotti aus Süd- und Mittelitalien und sind besonders in der Küche Apuliens klassische merenda gustosa (leckere Snacks).

Zutaten

Für den Panzerotti-Teig:

300 ml Wasser

250 g Mehl Type 00

250 g Manitoba-Mehl (oder Weizenmehl Typ 550)

21 g frische Hefe

2 EL Olivenöl extra vergine

Etwas Meersalz

½ TL Zucker

Für die Füllungen:

Mozzarella-Pesto-Füllung

½ Glas ORO di Parma Pesto Rosso

125 g Mozzarella

Spinat-Ricotta-Füllung

200 g frischer Spinat

1 Schalotte

80 g Ricotta

Salz und Pfeffer

Muskat

Scharfe-Salsiccia-Füllung

150 g Salsiccia

1 Chilli

Salz und Pfeffer

1 El ORO di Parma Tomatenmark scharf

Schritt 1: Die Vorbereitung

Siebe die beiden Mehle in eine große Schüssel, mische sie gut und drücke mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte. Rühre Zucker und die Hefe in lauwarmes Wasser und lass die Hefe gehen, bis sich kleine Blasen bilden. Die Hefemischung gießt du nun in die Mulde und verrührst sie mit dem Mehl. Gib das Salz und nach und nach das Olivenöl dazu und verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig – zunächst mit dem Löffel, dann mit den Händen. Sollte der Teig kleben, gib noch ein wenig Mehl hinzu. Forme nun mehrere Teigkugeln und bedecke sie mit einem sauberen Geschirrhandtuch. Dann lässt du sie an einem warmen Ort, beispielsweise auf der Heizung, etwa 1-2 Stunden aufgehen, bis sie die doppelte Größe erreicht haben.

Schritt 2: Die Mozzarella-Füllung

Während der Teig geht, kannst du damit beginnen, die Füllungen vorzubereiten. Für die Mozzarella-Füllung nimmst du den Mozzarella aus der Packung und spülst ihn unter fließendem, kalten Wasser ab. Tupfe ihn vorsichtig mit Küchenkrepp trocken und schneide ihn in kleine Würfel. Gib den klein geschnittenen Mozzarella in eine Schüssel und das ORO di Parma Pesto Rosso dazu. Vermenge alles gut miteinander.

Schritt 3: Die Ricotta-Spinat-Füllung

Wasche den Spinat und tupfe ihn trocken. Danach häutest du die Schalotte und hackst sie fein. Gib nun etwas Olivenöl extra vergine in eine heiße Pfanne und brate die Schalotte bei mittlerer Temperatur glasig an. Dann den frischen Spinat dazugeben und mit geschlossenem Deckel ganz kurz dämpfen. Schmecke die Füllung mit etwas Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Muskat ab. Zum Schluss noch den Ricotta darüber geben und leicht unterheben. Lass die Füllung abkühlen

Schritt 4: Die Salsiccia-Füllung

Wasche die Chili, schlitze sie der Länge nach auf und entferne die Kerne. Schneide die Chili in feine Ringe. Öffne als nächstes die Salsiccia und nimm das Wurstbrät mit einem Löffel aus der Pelle. In einer Pfanne etwas Olivenöl extra vergine erhitzen und das Wurstbrät scharf anbraten. Gib die Chiliringe, einen

Teelöffel scharfes Tomatenmark, etwas Thymian sowie Wasser dazu und lass es einige Minuten leicht köcheln. Die Füllung muss dann nur noch abkühlen.

Schritt 5: Die Panzerotti formen und frittieren

Wenn die Teigkugeln gut aufgegangen und schön locker sind, legst du sie auf die Arbeitsplatte und drückst sie vorsichtig flach. Bereite aus jeder Kugel einen Teigfladen von etwa 10 Zentimetern Durchmesser vor. Gib einen gehäuften Esslöffel Füllung deiner Wahl auf eine Seite des Teigs und verteile sie etwas. Klappe nun den Teigfladen mit der leeren Seite über die Füllung – die Form sieht dann wie ein Halbmond aus – und drücke die Kanten fest. Nun kommt der typische Panzerotti-Verschluss: Klapp den Rand einmal nach innen und drücke ihn mit einer Gabel fest. Es ist wichtig, dass die Panzerotti gut verschlossen sind, damit beim anschließenden Frittieren nichts von der Füllung herausfällt. Erhitze nun das Öl in einer großen Pfanne. Wenn es heiß ist, gib nach und nach die einzelnen Panzerotti hinzu und backe sie von beiden Seiten schön goldbraun. Wenn du die Panzerotti nicht frittieren möchtest, kannst du sie alternativ auch für ca. 15 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen.

Schritt 6: Das Finale

Zum Servieren die Panzerotti mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden und auf einem Teller oder Brett anrichten. Così gustoso!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte