Gemüse-Piroggen

mit Ziegenkäse & Thymian

Zutaten für 2 Personen:

Hefeteig-Rezept auf dem Blog
alternativ: 1 Pizzateig frisch

1 Fenchel
1 Zucchini
2 Möhren
1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Bund Thymian
2 cm frischer Ingwer
1 cm frischer Kurkuma
200 g Ziegenweichkäse
1 TL Paprika Gewürz
1/2 TL Curry
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Das Gemüse waschen, Fenchel, Möhre und Zucchini mit einer Reibe dünn raspeln. Die Lauchstange in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken und mit den Gewürzen im Olivenöl dünsten. Das zubereitete Gemüse in die Pfanne geben, mit Salz würzen und 10 Minuten dünsten, gegebenenfalls einen kleinen Schuss Wasser hinzugeben. Anschließend abkühlen lassen und den Käse sowie die gewaschenen frischen Thymianblätter untermischen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen, den Teig aus der Verpackung nehmen, Kreise ausstechen (hier entstehen etwa 4, 20 cm große Kreise). Die Hälfte der Kreise mit der Gemüsefüllung belegen und die Teigkreise zuklappen und an den Seiten gut verschließen. Die Piroggen von außen mit etwas Milch oder Öl benetzen und für 15 Minuten goldbraun backen.