Halloween Pizzataschen

20 Min		75 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 14 Stück

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 200 g gehackte Tomaten
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Salz
- 90 g Salami
- 100 g geriebener Käse
- 1 Rolle Pizzateig

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Außerdem:

- 1 Papierstohhalm

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an. Gib die gehackten Tomaten und die Gewürze hinzu. Lass die Tomatensauce 5 Minuten köcheln und anschließend 30 Minuten abkühlen.
2. Schneide die Salami in kleine Würfel. Rühre sie mit dem geriebenen Käse unter die kalte Tomatensauce.
3. Stich mit einem Glas (ca. 8 cm Durchmesser) 24 Kreise aus. Verknete die Teigreste und rolle sie erneut aus. Stich 4 weitere Kreise aus. Ziehe die Teigkreise für die typische Kürbisform ein wenig oval. Drücke den Pappstrohhalm am Ende dreieckig zurecht. Stich damit die Augen und den Mund bei 14 Teigkreisen aus. Belege die anderen 14 Teigkreise mit je 1 gehäuften Teelöffel Füllung. Lege die Teighälfte mit Kürbisgesicht darauf. Drücke den Rand mit einer Gabel an. Solltest du Teigreste übrig haben, so kannst du daraus den Kürbisstiel formen und andrücken.
4. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Lege die Kürbistaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Verrühre das Ei mit der Milch. Bestreiche die Kürbistaschen damit. Backe sie 15 Minuten im Ofen.

Nährwerte pro Portion: 138,9 kcal | KH 11,6 g | E 5,4 g | F 7,6 g