

Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, den 22.11.2022

Flammkuchentaschen mit Lauchzwiebeln und Gouda

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

330 g Mehl
5 EL Olivenöl, ca.
225 ml Wasser, ca.
etwas Salz

Für die Füllung

4 Lauchzwiebeln
1 Bund Schnittlauch
8 Tomaten, getrocknet
1 EL Rapsöl
200 g Schmand
125 g Gouda, gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
Außerdem
Butterschmalz, zum Braten



Zubereitung

- Für den Teig** Mehl, Öl, Wasser, 2 Prisen Salz in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten und kurz ruhen lassen (Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Wasser, ist er zu dünnflüssig, noch etwas Mehl zufügen).
- Für die Füllung** Lauchzwiebel putzen und kleinschneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Tomaten fein würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.
- Lauchzwiebeln, Schnittlauch, getrocknete Tomaten, Schmand und die Hälfte vom Käse in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Teig in zwei Portionen teilen und ca. 2 mm dünn ausrollen.
- Die Lauchzwiebelmasse auf eine Hälfte portionsweise verteilen, dabei immer etwas Platz (ca. 1 cm) für einen Rand lassen. Andere Teighälfte darauf legen und an den Rändern festdrücken. Teig in Portionen schneiden.
- Jeweils etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Teigtaschen darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Zuletzt etwas vom übrigen Käse auf die Oberfläche streuen, abdecken und etwas schmelzen lassen. Herausnehmen und sofort servieren. Dazu passt Karotten- oder Feldsalat.