

# Gefüllte Fladen-Pfannenbrote

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Füllung:**

4 Kartoffeln, mittelgroß	1 Zwiebel	3 Stiele frischer Koriander
2 Stiele frische Minze	1 TL Kurkuma, gemahlen	1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Chilipulver	Salz	etwas Pfeffer
Butter		

### **Für den Teig:**

500 g Weizenmehl Type 1050	0,5 TL Salz	250 ml Wasser (lauwarm)
1 EL Pflanzenöl		

Die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten weich kochen. Dann abschütten, ausdampfen und abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Nach und nach 250 ml lauwarmes Wasser unterkneten und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten, der nicht mehr klebt.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen (damit er nicht austrocknet) und zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln abziehen und in einer Schüssel fein zerstampfen, sodass keine Klümpchen mehr enthalten sind.

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken.

Koriander und Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, Kräuter hacken. Zwiebelwürfel, Kurkuma, Koriander, Chili und Kräuter zu den Kartoffeln geben und mit den Händen gründlich vermischen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa eine handgroße Menge Teig abnehmen und rund formen. Eine Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einem Kreis (etwa 20 cm Durchmesser) ausrollen.

2 EL der Kartoffelfüllung darauf geben und gleichmäßig verteilen, dabei rundherum einen etwa 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig überklappen und vorsichtig mit den Fingern noch enthaltene Luft, soweit wie möglich, ausstreichen. Ränder gründlich zusammendrücken, sodass die Füllung komplett mit Teig umhüllt ist.

Teigfladen dann mit einer Teigrolle vorsichtig flach ausrollen, dabei auch an den Rändern entlang rollen und die Nähte verschließen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen.

Die Teigfladen hineingeben, anrösten und nach etwa 30 Sekunden wenden. Die Fladen dann von beiden Seiten mit Butter bestreichen und goldbraun fertig braten.

Aloo Paratha am 15. März 2023