

Flammkuchen-Taschen mit Lauchzwiebeln und Gouda

Für 4 Personen

Für den Teig:

300 g Weizenmehl 405	5 EL Olivenöl	200 ml Wasser
Salz	1 Eigelb (M)	2 EL Milch

Für die Füllung:

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

Für den Salat:

1 Salatgurke	Salz	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Zitrone	200 g Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ TL Honig

Außerdem:

Butterschmalz

Für den Teig Mehl, Öl, Wasser und 2 Prisen Salz in einer Schüssel mischen. Mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und kurz ruhen lassen (sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Wasser, ist er zu weich, noch etwas Mehl unterkneten). Für die Füllung Lauchzwiebel putzen, waschen und kleinschneiden.

Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

Getrocknete Tomaten fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.

Für den Salat die Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, leicht salzen und etwas ziehen lassen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Joghurt mit Honig und Dill mischen.

Die Gurkenscheiben etwas ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen und unter den Dilljoghurt mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Abgekühlte 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 einem der beiden ausgerollten Teige in Portionen verteilen, dabei zwischen den Portionen und zum Rand jeweils etwas Platz (ca. 1 cm) lassen. Freie Teigstreifen dünn mit Wasser bestreichen.

Die zweite ausgerollte Teigplatte passgenau auflegen und zwischen den Füllungen und an den Rändern gut festdrücken.

Dann an den Rändern entlang in Portionen schneiden, Rändern nochmal gründlich zusammendrücken.

Eigelb und Milch verquirlen und Teigtaschen damit bestreichen.

Jeweils etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Teigtaschen darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten.

Zuletzt übrigen Käse auf die Teigtaschen streuen, Pfanne mit einem Deckel schließen und den Käse kurz anschmelzen lassen.

Teigtaschen aus der Pfanne nehmen, sofort anrichten und den Gurkensalat dazu servieren.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2023