

# Gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Buchteln:

20 g frische Hefe	1 Prise Zucker	150 ml Milch
400 g Weizenmehl, Type 405	Salz	2 Eier
50 g flüssige Butter	1 TL Butter	

### Für die Füllung 1:

150 g Chorizo	1 EL Olivenöl	1 TL Majoran, getrocknet
---------------	---------------	--------------------------

### Für die Füllung 2:

1 Bund Basilikum	6 getrock. Tomatenviertel	100 g Fetakäse
1 Prise Paprikapulver		

### Für die Kräutersauce:

1 Bio-Zitrone	200 g Naturjoghurt	150 g Ricotta (ital. Frischkäse)
Salz	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie		

Hefe mit einer Prise Zucker in der Milch auflösen. Mehl, 1 Prise Salz, Eier und die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Die Milch mit gelöster Hefe zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl unterkneten. Die Teigschüssel zudecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die erste Füllung Chorizo fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Gewürfelte Chorizo und Majoran untermischen und etwas abkühlen lassen.

Für die zweite Füllung Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Getrocknete Tomaten fein hacken. Feta in kleine Würfel schneiden, mit gehackten Tomaten, Basilikum und einer Prise Paprikapulver mischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Den Hefeteig in ca. 12 Portionen teilen und rund formen.

In jede Kugel eine Kuhle eindrücken, jeweils 6 Teigkugeln mit einer der Füllungen füllen.

Den Teig darüber ziehen und die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) setzen und dann ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen.

Die Buchteln im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Sauce die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Joghurt mit Ricotta, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen.

Die gebackenen Buchteln vorsichtig aus der Form lösen und mit der Kräutersauce anrichten.

Rainer Klutsch am 03. März 2022