

Garnelen auf Kartoffelfladen

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

2 Stück	Kartoffeln (gekocht)	4 Stück	Knoblauchzehen
750 g	Mehl	30 g	Hefe
300 ml	Wasser		Salz
	Öl		

Zubereitung

-
1. Kartoffeln kochen, schälen und stampfen.
 2. In einer Schüssel Mehl sieben, dann Kartoffeln, die in 10 g heißem Wasser gelöste Hefe und Wasser zugeben.
 3. Teig kneten bis er glatt ist, dann 30 Minuten lang gehen lassen.
 4. Den Teig nun in 10 Kugeln teilen und diese jeweils ca. 1 cm dick ausrollen.
 5. Die Langosch in heißem Öl ca. 3 Minuten lang backen und dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
 6. In einer Pfanne 4 EL Öl mit 4 Knoblauchzehen aromatisieren.
 7. Die Langosch mit dem aromatisierten Öl bestreichen.
 8. In einer Schüssel Frischkäse mit Schmand, Chilipaste, Zitronensaft und Schale mischen und auf die Langosch streichen.
 9. Darauf Garnelen, ein paar Zwiebelringe, gehackten Dill und 2-3 TL schwarzen und roten Kaviar geben.