

Langos mit Gemüse

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

2	gekochte Kartoffeln	2	Knoblauchzehen
750 g	Mehl	30 g	Hefe
300 ml	Wasser	1 TL	Salz
	Öl		

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und stampfen.

In einer Schüssel Mehl sieben, dann Kartoffeln und die in 10 g heißem Wasser gelöste Hefe sowie Salz und Öl zugeben. Den Teig kneten bis er glatt ist, dann 30 Minuten lang gehen lassen. Den Teig nun in 10 Kugeln teilen und diese jeweils ca. 1 cm dick ausrollen.

Die Langos 3 Minuten lang in heißem Öl braten und dann auf Küchentuch abtropfen lassen.

In einer Pfanne 4 EL Öl mit 2 Knoblauchzehen aromatisieren und damit die Langos bestreichen.

In einer Schüssel Frischkäse mit Schmand, Chilipaste und Zitronensaft und -schale mischen.

Die Pilze vierteln, die Zucchini in Würfel schneiden, in der Pfanne dünsten und mit Paprikapulver würzen.

Die Langos mit der Käsecreme bestreichen und darauf das Gemüse, ein paar Zwiebelringe und den geriebenen Käse verteilen.