AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	ganzjährig	Osteuropa

KHACHAPURI



Rezept: Nicole Giger. magsfrisch.ch. Friday 16, 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das georgische Nationalgericht avancierte in allen Weltmetropolen flugs zum trendigen Hangoversnack. Ein Traum aus frischem Brot, reichlich Käse und Butter.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Brotteig	100 g	Ricotta
150 g	Spinat, gehackter	3 EL	Dillspitzen
70 g	Mozzarella, zerzupfte	2	Ei
70 g	Feta-Käse, zerkrümelter	1 TL	Butter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung erst den Spinat kurz in etwas Olivenöl dämpfen, beiseite legen und auskühlen lassen. Ricotta, Mozzarella, Feta, verquirltes Ei und Dill in eine Schüssel geben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backofen auf 220° C vorheizen. Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval auswallen. Die Füllung in die Mitte geben, die äusseren Ränder etwas zur Mitte kippen, so dass man noch genug Füllung sieht.
3. Die Brot-Boote auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens ca. 10 Min. backen. Dann mit einem Löffel eine kleine Vertiefung in die Füllung graben, dann ein Ei hinein schlagen. Danach noch 8 Min. weiterbacken. Mit schwarzem Sesam, Chiliflocken und - wer es echt mag - mit reichlich Butter toppen. Warm geniessen.