



Winterlicher Langos

PFANNE

Zutaten

Öl zum Einfetten und Ausbacken

500 g Mehl 405

100 g Milch

250 g Wasser

½ Würfel Hefe (20 g)

2 TL Salz

1 Prise Zucker

200 g Crème fraîche

½ Rotkohl

1 rote Bete

100 g Fetakäse

1 Orange

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

2 - 3 Spritzer Zitronensaft

1 Schuss Olivenöl

½ Bund Petersilie, gehackt

Rezept & Bild:

Beraterin Friederike Haver

Steffi kocht & backt
EBBING TM

Hier findest Du weitere
Rezepte

www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Mehl, Milch, Wasser, Hefe, ½ TL Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort **ca. 1 Stunde** gehen lassen.

Rote Bete schälen und mit etwas Wasser in einem Topf dünsten. (Alternativ gekochte Rote Bete nehmen).

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Pfanne ein paar Minuten anbraten.

Die rote Bete in Würfel schneiden, mit dem Rotkohl in eine gemeinsame Schüssel geben und abschmecken.

Orange schälen und in Würfel schneiden. Fetakäse in kleine Stücke bröseln.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Teile aufteilen, zu Kugeln formen und auseinanderziehen, sodass flache Fladen entstehen.

Die abgekühlte Pfanne mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier auswischen und mit hochofentauglichem Öl füllen, dass es ca. 1 cm hoch steht. Die Fladen in das heiße Öl geben, von jeder Seite ca. 2 Minuten ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Langos auf den Tellern platzieren, mit 1 TL Schmand bestreichen, den Rotkohlsalat darauf verteilen und mit Orangen- und Feta-Stücken toppen.

Guten Appetit