

Rezept

Langos à la Flammkuchen

Ein Rezept von Langos à la Flammkuchen, am 15.10.2024

Zutaten

Für die Fladen:

150 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	100 ml Milch
2 EL Butter	Salz
200 g Mehl	1 Pck. Trockenhefe

Für den Belag:

80 g saure Sahne	1 kleine Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
40 g Bergkäse (am Stück)	2 Tomaten
1 EL Aceto balsamico bianco	50 g durchwachsener Speckwürfel
1 kleines Bund Schnittlauch (nach Belieben)	

Außerdem:

750 ml Frittieröl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal, 52 g F, 24 g EW, 87 g KH

Zubereitung

1. Für die Fladen die Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei kleiner Hitze in 20-25 Min. gar köcheln lassen. Dann die Kartoffeln abgießen und ein wenig ausdampfen lassen, pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Die Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln einrühren, mit Salz würzen. Mehl in einer Schüssel mit der Hefe mischen. Die Milch-Kartoffel-Mischung dazugeben und alles mit den Händen in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Std. gehen lassen.
3. Für den Belag die saure Sahne mit 1 EL Wasser glatt rühren, den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse fein reiben. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten fein würfeln, mit dem Essig mischen, salzen, pfeffern. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Nach Belieben den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden.
4. In einem weiten Topf das Frittieröl auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sofort Bläschen aufsteigen. Teig halbieren und jede Hälfte mit angefeuchteten Händen zu einem 2 cm dicken Fladen formen. Jeden Fladen im Öl in 8-10 Min. goldbraun frittieren, dabei mehrmals wenden. Herausheben, auf Küchenpapier entfetten.

5. Die Fladen mit der sauren Sahne bestreichen, dann mit Bergkäse und Speck belegen. Die Tomaten und nach Belieben den Schnittlauch darüberstreuen. Noch heiß und knusprig genießen.