

Rezept

Langos mit Schnittlauchquark

Ein Rezept von Langos mit Schnittlauchquark, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	200 ml Milch
2 TL Zucker	1 Päckchen Trockenhefe
300 g festkochende Pellkartoffeln (vom Vortag)	Salz
2 EL flüssige Butter	1 Bund Schnittlauch
250 g Magerquark	2 EL Olivenöl
1 EL Rotweinessig	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	4 Tomaten
1 l Öl zum Frittieren	rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl abwiegen. Die Milch mit Zucker und 1 EL Mehl erwärmen. Die Hefe unterrühren und die Hefemilch 5 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Mit Salz würzen und mit der flüssigen Butter mischen. Die Hefemilch dazugeben und alles gut durchrühren. Das restliche Mehl und noch etwas Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen, leicht klebrigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Den Quark mit Olivenöl, Essig und 2 EL Wasser glatt rühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen, die Hälfte des Schnittlauchs unterrühren. Den Quark salzen und pfeffern. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze in Scheiben schneiden.
4. Das Öl in einem Topf auf 180° C erhitzen. Den Teig in acht Portionen teilen. Daraus mit eingeölten Händen acht dünne Fladen von je ca. 12 cm Durchmesser formen und im heißen Öl nacheinander in je ca. 5 Min. goldbraun ausbacken, dabei gelegentlich wenden.
5. Fertige Langos auf Küchenpapier entfetten, mit Quark bestreichen, mit Tomaten belegen. Mit etwas Salz und Paprika gewürzt und mit Schnittlauch bestreut sofort servieren.