

Frisch gekocht
Mittwoch , 24. Februar 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Flade mit Käse

1 Stunde 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

1 EL Trockenhefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 300 g glattes Mehl, 150 g griffiges Mehl, 50 ml Milch, 1 TL Salz

Für die Käse-Füllung:

4 EL Feta, 4 EL Mozzarella, 4 EL geräucherter Käse (z.B. Scamorza), 4 EL Ricotta, 4 EL Gorgonzola

Für das Topping:

50 g Kapern, 100 g Zucchini (in Würfel geschnitten), 50 g Ofentomaten*, 100 g Sardellen, 2 TL gehackter Oregano, Olivenöl.

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Hefe, Salz, Milch und lauwarmem Wasser vermengen. Den Teig 10 Minuten kneten und danach zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Zylinder formen. In 4 gleiche Teile schneiden und 10 Minuten stehen lassen.

Die einzelnen Käsesorten zerbröseln, in eine Schüssel geben und vermischen.

Den Teig mit bemehlten Händen oval ausformen (ca. 30 x 20 cm, 5 mm dick). Einen dicken Streifen Käsefüllung jeweils in die Mitte der 4 Ovale löffeln, dabei etwas Platz zum Rand lassen. Die beiden langen Enden zusammenfalten, sodass diese die Füllung erreichen. Dann aus den Ovalen ein „Boot“ formen, die Enden zusammendrücken.

Zucchini, Ofentomaten, Kapern und Sardellen gleichmäßig auf die 4 Schiffchen verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und im auf 220 °C vorgeheizten Rohr in 15 Minuten goldbraun backen. Zum Schluss den grob gehackten Oregano zugeben und warm servieren.

* Cherrytomaten mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Kräutern bestreuen und im Rohr bei 180 °C ca. 20 Minuten schmoren.