

ORF



Bolani

Zutaten

Für den Teig:

450 g Mehl
1 ½ TL Salz
1 EL Öl
1 Ei
250 ml Wasser

Für die Füllung:

6 Kartoffeln (ca. 440 g)
1 große Stange Lauch
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
2 TL gehackter Koriander
2 TL Schnittlauch
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten

Tomaten-Chutney

3 Paradeiser zerkleinern
10 g Koriander
3 - 4 Knoblauchzehen
ein paar Chiliflocken (je nach Schärfe)
1 TL Salz

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

100ml Essig
10g Petersilie

Zubereitung

Für den Teig:

Teig in einer Küchenmaschine gut durchkneten und 2 Stunden rasten lassen. Danach in kleinere Kugeln teilen.

Für die Füllung:

Gekochte Kartoffeln zerstampfen. Vom Lauch und vom Frühlingszwiebel jeweils nur den grünen Teil klein schneiden. Die Erdäpfelmasse mit den Kräutern vermischen. Statt Koriander kann man auch Petersilie verwenden. Alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigkugel sehr dünn, auf etwa 20 Zentimeter Durchmesser, ausrollen. Den Teig zur Hälfte mit der Erdäpfelmasse bestreichen, zuklappen und mit einer Gabel die Enden des Teiges gut andrücken. Die Teigtasche in einer Pfanne auf beiden Seiten mit Öl ein paar Minuten backen.

Für das Chutney:

Die Zutaten mit einem Mixer gut durchmixen. Je nach Schärfe mit etwas Chili würzen. Mahlzeit!