



Chatschapuri mit Spiegelei und Grünkohl

dazu Gurken-Walnuss-Salat



ca. 30min



2 Personen

Mit diesem köstlichen Gericht lernst du eine Spezialität der georgischen Küche kennen! Der zu kleinen Booten geformte Teig ist das Bett für deftigen Grünkohl, der mit einer Mischung aus Feta und Gouda überbacken wird. Klar, dass es da Ei sich da gerne gemütlich macht. Dazu gibt es einen erfrischenden Gurkensalat, landestypisch verfeinert mit Walnüssen und frischem Dill. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 300g geschnittener Grünkohl ⁷
- 100g Feta ⁷
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Bio-Eier ³
- 1 große Gurke
- 10g Dill
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

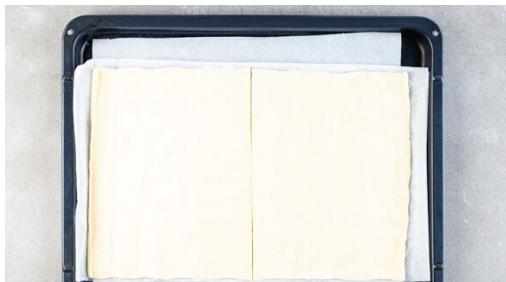
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1130kcal, Fett 54.7g, Kohlenhydrate 106.3g, Eiweiß 47.5g



1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Wasserkocher mind. 1L Wasser aufkochen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren.



2. Grünkohl garen

Die harten Strünke entfernen und die **Grünkohlblätter** mit 1/2TL Salz in einen mittelgroßen Topf geben. Mit dem kochenden Wasser übergießen, dann bei starker Hitze erneut aufkochen und ca. 3Min. kochen lassen. Den **Grünkohl** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut ausdrücken.



3. Chatschapuri formen

Den **Feta** zerkrümeln und mit dem **geriebenen Käse** vermengen. Den **Grünkohl** auf dem **Teig** verteilen und mit dem **Käsemix** sowie der **1/2 der Chiliflocken** bestreuen. Den **Teig** an den Rändern hoch- und nach innen umklappen und an den Enden zu Spitzen formen, sodass eine Bootsform entsteht. Die **Chatschapuri** im Ofen ca. 12Min. backen.



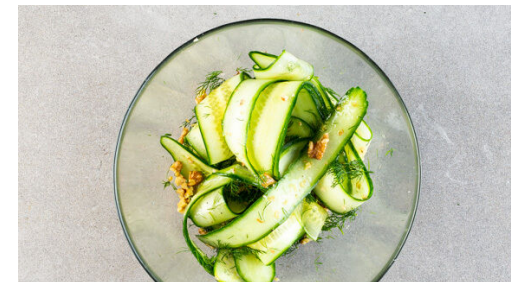
4. Eier mitbacken

Nach 12Min. jeweils **1 Ei** mittig auf die Füllung geben und die **Chatschapuri** weitere 6-8Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist und die **Eier** gestockt sind.



5. Salat vorbereiten

Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. 1EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in lange, dünne Streifen, das weiche Innere in kleine Würfel schneiden. Die **Gurken** mit der **1/2 des Dills**, den **Walnüssen** und dem **Dressing** vermengen. Die **Chatschapuri** mit dem **restlichen Dill** und dem **Zitronenabrieb** garnieren und mit dem **Salat** und den **Zitronenspalten** servieren.