



Chatschapuri mit Kirschtomaten & Käse

garniert mit Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa



ca. 45min



4 Portionen

Chatscha - was? Na, Chatschapuri! Das ist eine georgische Spezialität: fluffig gebackener, mit Käse gefüllter Teig - oft rund oder in Bötchenform. Wir haben uns heute für die Schiffchenform entschieden, weil sie sich optisch einfach hervorragend auf unseren Tellern macht. Darin ist eine würzige Füllung aus Crème fraîche, Cheddar, Lauchzwiebeln und zweierlei Tomaten. Also, alle an Bord und losgeschmaust!

Was du von uns bekommst

- 3 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 150g geriebener Cheddar²
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche²
- 2 Pck. Pizzateig¹
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Küchenpinsel

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 995kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 28.9g



1. Butter schmelzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen.



4. Chatschapuri formen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils quer halbieren. Die **Ränder** nach oben falten, dann die **Enden** eindrehen und zu einer **Schiffchenform** zusammendrücken.



2. Gemüse schneiden

Den **grünen** und den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kirschtomaten** halbieren.



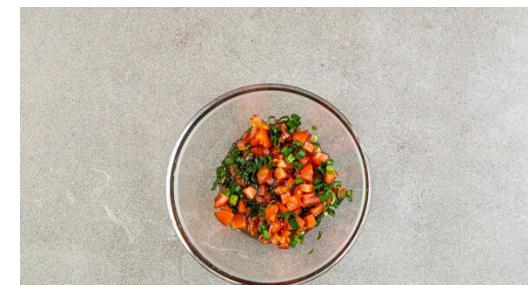
5. Chatschapuri backen

Den Boden der **Schiffchen** gleichmäßig mit der **Füllung** bestreichen, dann die **Kirschtomaten** mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen. Die freiliegenden Ränder mit der **geschmolzenen Butter** bestreichen. Die **Chatschapuri** in der Mitte des Ofens 15-25Min. backen, bis die Ränder appetitlich gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



3. Füllung zubereiten

Die **weißen Lauchzwiebelringe**, den **Knoblauch**, den **Käse**, die **Gewürzmischung** und die **Crème fraîche** mit 1TL Pfeffer verrühren.



6. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden und mit dem **Lauchzwiebelgrün**, 1EL hellem Essig, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie ½TL Zucker zu einer **Salsa** vermengen. Die **Chatschapuri** mit der **Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa** garnieren und servieren.