



Chatschapuri mit Kirschtomaten & Käse

garniert mit Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa



ca. 45min



2 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

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 75g geriebener Cheddar ²
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Tomate

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 1003kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 107.5g, Eiweiß 29.3g



1. Butter schmelzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 1EL Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen.



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



3. Füllung zubereiten

Die **weißen Lauchzwiebelringe**, den **Knoblauch**, den **Käse**, die **½ der Gewürzmischung** und die **Crème fraîche** mit ½TL Pfeffer verrühren.



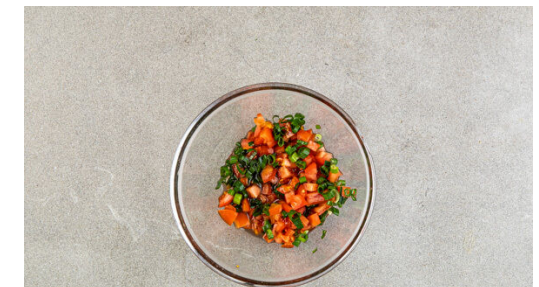
4. Chatschapuri formen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Jeweils die **Ränder** nach oben falten, dann die **Enden** eindrehen und zu einer **Schiffchenform** zusammendrücken.



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.



6. Salsa zubereiten

Die **Tomate** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden und mit dem **Lauchzwiebelgrün**, 2TL hellem Essig, je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 1 kräftigen Prise Zucker zu einer **Salsa** vermengen. Die **Chatschapuri** mit der **Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa** garnieren und servieren.