MARLEY SPOON



Scones mit Lauchzwiebeln und Feta

an herzhaftem Crème-fraîche-Dip

30-40min 2 Portionen

It's tea time! Was in Großbritannien traditionell in süßer Form mit Marmelade und Streichrahm zum nachmittäglichen Tee serviert wird, kommt heute im herzhaften Gewand mit würzigen Lauchzwiebeln und cremigem Feta auf deinen Teller. Wenn du dazu noch einen frischen Knoblauch-Dip servierst, sind wir bei der australischen Tea Time angelangt. Dort bezeichnet man die Mahlzeit am Abend als „tea“ und nicht als „dinner“. Amusing!

Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl [2]
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. Backpulver
- 100g Feta [3]
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 60ml Milch [3]
- 60g Butter [3]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Messbecher
- Küchenwaage
- Küchenpinsel

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 835kcal, Fett 55.6g, Kohlenhydrate 59.6g, Eiweiß 23.4g



1. Lauchzwiebeln schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **1EL Mehl** zum Bestäuben beiseitestellen. Die **Lauchzwiebeln** fein würfeln.



2. Teig vorbereiten

60g kalte Butter in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **übrige Mehl** mit **1½TL Backpulver**, 1 kräftigen Prise Salz und etwas Pfeffer vermischen. Die Butterwürfel mit zwei Gabeln unter die **Mehlmischung** kneten, bis von der Butter nur noch erbsengroße Stücke zu sehen sind. **Tipp:** Beim Kneten darauf achten, dass die Butter nicht zu weich wird und den **Teig** ggf. zwischendurch kühlen.



3. Teig verfeinern

Den **Feta** in kleine Würfel schneiden und mit den **Lauchzwiebeln** gleichmäßig unter die **Mehlmischung** heben. 1 kaltes Ei mit 60ml kalter Milch verschlagen. 2EL davon abnehmen und beiseitestellen, den Rest mit der **Mehlmischung** verkneten, bis nur noch wenig **Mehl** trocken ist. **Tipp:** Den **Teig** nicht zu stark kneten, sonst wird er zu fest.



4. Teig formen

Die Arbeitsfläche mit **1EL Mehl** bestäuben, den **Teig** darauf geben und mit den Händen zu einer **runden Scheibe** von ca. 20cm Durchmesser formen. Die **Teigscheibe** abgedeckt mind. 10Min. ins Tiefkühlfach geben, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in **Viertel** schneiden und die entstandenen **Dreiecke** etwas auseinanderrücken.



5. Scones backen

Die **Scones** mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen und in 15–18Min. goldbraun backen, dabei das Blech nach der Hälfte der Backzeit einmal drehen.



6. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Crème fraîche** verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Scones** mit dem **Dip** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**