



Chatschapuri mit Kirschtomaten & Käse

garniert mit Tomaten-Lauchzwiebel-Salsa



ca. 45min



2 personen

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!

Wat je van ons krijgt

- 2 bosuien
- 2 tenen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 75g geraspte cheddar ²
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ²
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1003kcal, vet 47.1g, koolhydraten 107.5g, eiwit 29.3g



1. Butter smelzen

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 1EL Butter in een 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.