



Langos

Die Frischhefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Das Hefe-Wasser-Gemisch dazugeben und zu einem nicht klebrigen Teig verrühren. Zugedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und klein hacken. Schmand und saure Sahne in eine Schüssel geben und gut verrühren. Petersilie zur Mischung dazugeben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf oder einer höheren Pfanne das Öl zum Frittieren erhitzen. In einer Pfanne die Schinkenwürfel scharf anbraten und zur Seite geben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu etwa 8 gleichgroße Fladen formen. Dicke sollte etwa 0,5cm betragen und der Rand kann etwas dicker sein. Dadurch bekommen die Langos auch ihre passende Form.

Die Langos dann von beiden Seiten goldgelb frittieren und noch heiß servieren. Die Creme auf die Langos geben, etwas von den Schinkenwürfeln und mit Käse bestreuen.

Wer möchte kann auch eine Tomaten-Salsa machen und diese auf die Creme geben. Dafür die Schinkenwürfel weglassen und man hat eine vegetarische Variante. Beim Belag kann man natürlich seiner Fantasie freien lauf lassen. Es bieten sich auch Frühlingszwiebeln an 😊



Zutaten für 8 Fladen:

500	g	Mehl
250	ml	Wasser
40	g	Hefe
2	TL	Salz
2	TL	Zucker
200	g	Käse, gerieben
200	g	saure Sahne
200	g	Schmand
100	g	Schinkenwürfel
½	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer

Öl zum Frittieren