



Chatschapuri - georgisches Käsefladenbrot mit Ei

Menge: 2 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten + 20 Minuten für den Pizzateig

Backzeit: 25 bis 35 Minuten

Ruhezeit: 30 bis 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 👨‍🍳 👩‍🍳 normal

Zutaten:

200 g Mozzarella

200 g Feta

60 ml Wasser

Pizzateig - glutenfrei

2 Eier

Zubereitung:

Mozzarella in Scheiben schneiden und Feta zerkrümeln.

Pizzateig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte mit Hilfe von 2 Dauerbackfolien zu einem relativ runden Fladen ausrollen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Die Seiten aufrollen und an den Enden zusammendrücken. Mozzarella und Feta auf den Fladen verteilen.

Nun die Fladen auf ein Backblech geben. Im Ofen 20 Minuten backen.

Die Fladen aus dem Ofen nehmen, eine Kuhle in den Käse drücken und jeweils ein aufgeschlagenes Ei in die Kuhle gleiten lassen. Nun weitere 5 bis 10 Minuten in den Ofen geben.

Die Eier sollten gar, aber noch leicht flüssig sein. Die Chatschapuri heiß servieren.

Variante ohne Käse:

Anstatt Käse haben wir den Rest einer leckeren Thai-Curry-Sauce in ein Chatschapuri gefüllt. Das ist auch super lecker.