

Bolani* aus Afghanistan

Für 4 Feinschmecker brauchst du:

Teig:

- 400g Mehl
- 175g Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Pflanzenöl

½ Tasse Koriander

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer
(frisch gemahlen)

Füllung:

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 2 TL Pflanzenöl
- 6-8 Zwiebeln von der
Frühlingszwiebel

Joghurt dip:

250g Naturjoghurt

1 Knoblauchzehe

1 TL getrockneter Dill

½ TL Salz

¼ TL Koriander

Teig: Das Mehl in eine große Schüssel geben. Wasser, Salz und Pflanzenöl hinzufügen und kneten. Falls nötig 1 TL Wasser hinzufügen, solange bis der Teig weich wird und für 1-2 Minuten weiter kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und für eine Stunde ruhen lassen.

Füllung: Kartoffeln schälen, vierteln und weich kochen. Pflanzenöl hinzufügen und stampfen. Salz, Pfeffer, Koriander und Frühlingszwiebeln hinzufügen und gut vermischen.

Joghurt dip: Naturjoghurt in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und zerdrücken. Dill, Salz und den gemahlenen Pfeffer hinzufügen und verrühren. Nun den Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und eine Portion Teig rund ausrollen (Durchmesser ca. 20cm). Ein Paar große Löffel der Füllung auf eine Seite des Teiges legen und verteilen. Ca. 1 cm Rand lassen. Die nicht belegte Seite über die Füllung legen und die Ränder fest andrücken. Die Bolani in Pflanzenöl (ca. 5cm) für 2-3 Minuten auf jeder Seite anbraten oder im Ofen bei 220°C für 8-10 Minuten backen. Einen Teller mit Küchenrolle auslegen und die fertigen Bolani drauflegen zum Abtropfen. Mit dem Joghurt warm servieren.