

Sardische Seadas: Teigtaschen mit Honig und Schafskäse

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

500 g Hartweizengrieß
300 ml Milch
2 Esslöffel Butterschmalz
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

300 g Schafskäse
20 g Hartweizengrieß
2 Teelöffel Zitronenabrieb
100 ml Milch
1 Prise(n) Salz

Außerdem

3 l Sonnenblumenöl
Honig (nach Belieben)

In meinem letzten Urlaub auf Sardinien habe ich mein Herz auf der Insel gelassen - die Paradiesstrände, das kristallklare Meer, die warme Sonne, die Kunst und natürlich das leckere Essen. Vor allem eine Süßigkeit hat es in mein Herz geschafft - die Seadas, eine "herzhafte Süßigkeit".

Der Teig ähnelt einem Pastateig - ohne Eier, aber mit

Schmalz. Und als Seadas mit Schafskäse gefüllt und mit Zitrone und Honig verfeinert. Frittiert und noch warm serviert, machen Seadas dich und deinen Gaumen glücklich.

- 1 -

Für die Füllung Käse würfeln und mit restlichen Zutaten vermengen. Unter stetigem Rühren so lange erhitzen, bis eine feste Masse entsteht.

- 2 -

Für den Teig alle Zutaten, bis auf die Milch, miteinander vermengen. So viel Milch dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte etwas von der Füllung geben und mit einem zweiten Teigkreis bedecken. Rand mit einer Gabel festdrücken.

- 4 -

Sonnenblumenöl erhitzen und Teigtaschen frittieren, bis sie goldbraun sind.

- 5 -

Honig mit etwas Wasser erwärmen und über die Seadas geben.