Afghanische Vorspeise „Bolani"

Kartoffeltaschen mit würziger Füllung

Zutaten

Für den Teig:
- 400 g Mehl
- 175 ml Wasser
- 3 TL Salz
- 5 TL Öl

Für die Füllung:
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1,5 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Koriander
- Pfeffer
- 300 g Naturjoghurt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL getrockneter Dill
- 0,5 TL getrockneter Koriander
- Öl zum Braten

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl in eine große Schüssel geben. 175 ml Wasser, 2-3 TL Salz und 1 TL Öl zugeben und so lange verkneten, bis der Teig weich wird. Den Teig noch ca. 2 Minuten weiterkneten und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Für die Füllung Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen.
3. Kartoffeln abgießen, 4 TL Öl zugeben und zerstampfen. Lauchzwiebeln und Koriander putzen, waschen und klein hacken. Beides mit den Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für den Dip den Joghurt in eine Schüssel geben. Bei Bedarf Knoblauch schälen, hacken und zugeben. Mit Dill, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Teig in 6 Stücke teilen und jeweils rund ausrollen (ca. 20 cm Durchmesser). Füllung auf je einer Teighälfte verteilen und verstreichen, dabei ca. 1 cm Rand lassen. Freie Teigseite überklappen und die Ränder fest andrücken. Bolani in einer Pfanne mit heißem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Auf ein Stück Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Joghurt dazu servieren.

INGOLSTADT VILLAGE

A MEMBER OF THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION®

© Ingolstadt Village 2021 03/21