

Mozzarella-Fladen mit Kartoffeln



Eine sehr knusprige und würzige kleine Mahlzeit von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Luc Deflorenne

Für den Teig, die kalte Butter mit dem Dinkel- und Weizenmehl, dem kaltem Wasser und der Prise Vollmeersalz rasch zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in sechs Rechtecke ausrollen. Auf dem Backblech ungefähr 15 Minuten lang backen. Die Fladen aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 230 Grad anheben.

Jede Mozzarella-Kugel in Scheiben schneiden und auf den Teigstücken verteilen. Die Kartoffeln, schälen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen, den Mittelkeim entfernen und in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben mit dem Knoblauch, Thymian, Majoran, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Kurkuma, Koriander- und Kardamompulver vermischen und auf den Mozzarella legen.

Den Parmesankäse fein reiben und über die Teigstücke verteilen. Die Fladen noch mit etwas Kräutersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Im Backofen während etwa acht Minuten überbacken. Sofort servieren.

Zutaten für vier Personen

Für den Teig	3 Knoblauchzehen
125 g Butter	Thymian
150 g Dinkelmehl (80 Prozent)	Majoran
50 g Weizenmehl (80 Prozent)	Kreuzkümmel
4 EL kaltes Wasser	Muskatnuss
1 Prise Vollmeersalz	Kurkuma
	Korianderpulver
	Kardamompulver
Für den Belag	100 g Parmesan
6 Kugeln Mozzarella zu je 125 g	Kräutersalz
6 Kartoffeln (weich kochende)	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Weintipp

Dazu passt ein würziger, aber erfrischender Wein. Versuchen Sie es mit einem 2009er Rivaner, einem Pinot gris oder einem Luxemburger Rosé.