



Teigschiffe mit Ei auf georgische Art

Zeit gesamt
🕒 1h 35min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	42 g
Wasser	250 ml
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Milch	150 ml
Olivenöl	2 EL
Mozzarella	250 g
Feta	200 g
Dill, frisch	20 g
Eier	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz, Milch und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Inzwischen Mozzarella abtropfen und fein würfeln. Fetakäse zerbröseln. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken.
3. Ofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten, in 4 Portionen teilen und zu länglichen Teigfladen ausrollen. Fetakäse und Mozzarella darauf verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
4. Nach 15 Min. jeweils 1 Ei in die Mitte der Teigfladen geben und nochmals ca. 5 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Dill bestreuen und garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	918 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	36 g