

Jamie Oliver | Brokkoli-Käse-Piroggen

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g selbsttreibendes Mehl oder Weizenmehl Type 405 mit 1 1/2 TL Backpulver vermischt
- etwas Mehl zum Verarbeiten
- 1 großes Ei
- 1 Brokkoli (375 g)
- 25 g Cheddar
- 1/2 Bund Schnittlauch (10 g)
- 1 EL saure Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kirschtomaten (400 g)
- Olivenöl
- Meersalz

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Ei und 1 Prise Meersalz vermengen. Falls nötig, etwas Wasser dazugeben. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2 Minuten kneten, dann zugedeckt kaltstellen.

Vom Brokkoli die holzigen Enden abschneiden. Die Röschen abtrennen, größere halbieren, den Strunk in 2 cm große Stücke schneiden. 1/3 der Röschen beiseitelegen, die übrigen mit dem Strunk in kochendem Wasser 8 Minuten garen. Dann abtropfen lassen und zerdrücken. Den Käse dazureiben, den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Hälfte untermengen. Saure Sahne untermischen und alles abschmecken.

Den Teig in 8 Portionen teilen, leicht mit Mehl bestäuben und kreisrund ausrollen (14 cm Durchmesser). Jeweils auf eine Seite etwas Füllung geben und den Teig rundherum mit Wasser bestreichen. Die freie Teighälfte über die Füllung schlagen, den Rand in kleine Falten legen und fest zusammendrücken.

In einer großen beschichteten Pfanne 1/2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Piroggen mit den verbliebenen Brokkoliröschen hineingeben und 1 cm hoch kochend heißes Wasser einfüllen. Die Piroggen zugedeckt 4 Minuten garen, dann ohne Deckel 4 Minuten weitergaren, bis die Unterseite goldbraun und das Wasser verkocht ist.

Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit 1 TL Öl anschwitzen. Die Tomaten 2 Minuten miterhitzen, dann die Sauce abschmecken.

Alles auf Teller verteilen und vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders