

good food loop

Paangech mat Ricotta-Fëllung

Wat brauch ech?

Paangecher (pikant, fir 6 dënn Paangecher)

- 125g Vollkarmiel
- 50 g mëlle Botter
- 1 Prise Salz
- 2 Eeër
- 200 ml kaal Mëllech
- Frësch Kraider (z. Bsp: Péiterséileg oder Bratzel)

Ricotta-Fëllung

- Ricotta
- Zwiwwelen
- Knuewelek
- Frësch Kraider
- Pfeffer/Salz



Preparatioun :

1. Miel, Bakpulver a Salz en enger grousser Schossel vermëschen.
2. D'Eeër opklappen a bei d'Miel ginn.
3. Alles mat der Mëllech, déi lues a lues bäigeschott gött, vermëschen, bis datt e flëssegen Deeg entsteet a keng Klompe méi am Deeg sinn.
4. D'Kraider, Zwiwwelen an de Knuewelek kleng schneiden. Alles mam Ricotta vermëschen a gutt mat Pfeffer a Salz wierzen.
5. D'Paangecher an enger Pan, wei am Video gewisen, baken.
6. D'Paangecher mam Ricotta fëllen a mat enger säfteger Zalot, wéi zum Beispill eng Tomatenzalot, servéieren.