

# Lángos mit Schinken und Feldsalat

## Zutaten:

Für 6 Portionen

### Für den Teig:

500 g Mehl  
200 ml Milch  
120 ml Wasser  
15 g Frischhefe  
15 g Prise Salz  
7 g Zucker

### Für die leichte Remoulade:

1 Becher Crème fraîche  
4 Gewürzgurken  
1 hartgekochtes Ei  
1 TL Senf  
n.B. Salz und Pfeffer

### Für den Belag:

2 Packungen dünner Kochschinken  
150 g Feldsalat



## Zubereitung:

Die Milch leicht erwärmen. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und ca. 12 Minuten kneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte mehrfach dehnen und falten und anschließend zu einer Kugel formen. In eine leicht geölten Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Gewürzgurken und Eier fein hacken und mit dem Crème fraîche in eine Schüssel geben. Senf und Gewürze hinzugeben und vermischen.

Teig in 6 Stücke teilen. Diese 2-3 Mal dehnen und falten und zu Kugeln formen. Erneut 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Das Öl erhitzen.

Die Teiglinge mit der Hand zu flachen Fladen formen und in das heiße Öl geben. Pro Seite ca. 3-4 Minuten goldgelb ausbacken.

Lángos aus dem Öl nehmen, mit Küchenrolle abtupfen und mit der Remoulade bestreichen. Feldsalat und Schinken darauf verteilen.

## Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr  
Rezepte und Lebensmittelinfos:  
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)