

# So schmeckt Moldawien: Placinte



**Die Placinte, die Nicu so gerne isst, sind ein moldawisches Nationalgericht. Am besten schmecken sie, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen. Die Blätterteigfladen werden mit verschiedenen Füllungen wie Kartoffeln, Kohl oder auch Schafskäse zubereitet – ganz einfach und schnell. Probieren Sie es aus!**

**Text:** Kirsten Prestin, **Fotos:** Simone Utler

## Das brauchen Sie für 8 Portionen:

1 Glas kaltes Wasser (aus dem Kühlschrank)  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 TL Essig  
100 ml Öl  
550 g Mehl  
400 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
10 g Petersilie

## So geht's:

1. Für den Teig Mehl in eine größere Schüssel sieben, eine Vertiefung in der Mitte machen, Salz zugeben und Wasser eingießen (etwa 250 ml, abhängig vom Mehl). Zucker, Essig und Öl dazugeben. Den ziemlich dicken, glatten Teig einige Minuten kneten, dann eine große Kugel formen und mit einem Geschirrtuch bedeckt 30 Minuten stehen lassen.
2. Aus dem Teig 6 bis 8 gleichmäßige Kugeln formen (je etwa 130-140 g). Mehl zugeben, wenn es nötig ist. Die Kugeln wieder mit dem Geschirrtuch bedecken und für weitere 15 Minuten stehen lassen.
3. Während der Teig ruht, die Füllung zubereiten: Kartoffeln schälen und sehr klein würfeln. Klein geschnittene Zwiebel zugeben. Salzen, Kräuter und klein geschnittene Petersilie dazugeben.
4. Die Teigkugeln dünn ausrollen, in die Mitte die Füllung hineingeben (1-2 Esslöffel) und umschlagen (vgl. Abbildung unten). Damit der Teig besser zusammenklebt, kann man ihn leicht mit Wasser oder Öl anfeuchten.
5. Vorbereitete Fladen mit der Naht nach unten in eine heiße Pfanne mit Butter (bei geringer Hitze) geben. Unter einem Deckel 5 bis 7 Minuten goldgelb anbraten. Dann wenden und von der anderen Seite unter dem Deckel bei geringer Hitze anbraten, bis die Füllung gar ist. Warm servieren.

Guten Appetit!

