

DOLCI

Knusprig. Süß-salzig. Sardische Tradition.



60 Minuten / Mittel / Sardische Tradition

In den Hügeln Sardiniens, wo Schafherden durch duftende Macchia ziehen, entsteht ein Dessert, das so überraschend wie unvergesslich ist: Seadas. Außen knusprig und goldbraun gebacken, innen gefüllt mit geschmolzenem, leicht säuerlichem Käse und darüber ein großzügiger Löffel aromatischer Honig, der langsam über die warme Teigtasche fließt. Der erste Biss ist ein Spiel aus Kontrasten: heiß und cremig, süß und salzig, rustikal und doch raffiniert. Ein echtes Stück sardischer Seele – perfekt für besondere Genussmomente.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

300g Hartweizengrieß (semola rimacinata)
50g Schweineschmalz oder Butter
ca. 120ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
300g junger Pecorino Sardo
Abrieb einer Zitrone
Öl zum Frittieren
150-200g Honig (Wildblütenhonig oder Kastanienhonig)

ZUBEREITUNG

Hartweizengrieß, Salz, Schmalz/Butter und Wasser zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Den Käse fein reiben oder dünn schneiden, mit Zitronenabrieb vermengen. Daraus dann kleine flache Kreise (ca. 8-10 cm Ø) formen. Den Teig dünn ausrollen. Kreise ausstechen, jeweils eine Käsefüllung darauflegen, mit einem zweiten Teigkreis bedecken und die Ränder gut verschließen (wie große Ravioli). In heißem Öl (ca. 170 °C) goldbraun ausbacken, ca. 2-3 Minuten pro Seite.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch heiß mit reichlich Honig beträufeln.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Semola di Grano Duro Rimacinata fein 1 kg Pack von Perthegeella, Pecorino Collesardo Su Sardu ca. 350g Stück von Auricchio,
Miele di Castagno / Kastanienhonig 100% Piemonte 250g Glas von Gran Cucina

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

