

Buuz

Zutaten

Teig

450 g Mehl

250 ml Wasser

Prise Salz

Füllung

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Champignons

Gemüse nach Belieben

Salz, Pfeffer



Zubereitung

Teig

- Mehl und Wasser zusammen mit dem Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 20 Minuten ruhen lassen.
- Teig rollen bis zu einer Dicke von etwa 2 Fingern.
- Davon Stücke von etwa 2 Fingerbreiten abschneiden und rund drücken.

Füllung

- Zwiebeln, Knoblauch und Pilze mit Salz und Pfeffer anbraten.
- Gemüse nach Belieben beifügen.

Buuz

- Etwa 2 Teelöffel Füllung auf den runden Teig geben.
- Die Teigtaschen schliessen, aber ein kleines Loch lassen (damit sie nicht platzen)
- Etwa 10–15 Minuten in Dampf garen lassen – oder in der Pfanne anbraten.