

Kulinarische Ferienwoche Tag 1 – türkisches Fladenbrot

1	Würfel Hefe – alternativ Trockenhefe
500g	Mehl
300ml	Wasser
1	Eigelb
1TL	Olivenöl
	Salz
	Schwarzkümmel

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und 1 gute Prise Salz mit dem Hefewasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad auf Ober-, Unterhitze vorheizen.

Auf einer bemehlten Fläche einen Fladen formen, mit den Fingern die Mitte etwas flacher drücken und den Fladen auf das Backblech legen. Das Eigelb mit dem Olivenöl verrühren und den Fladen damit bestreichen. Dann mit Schwarzkümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen in 15-20 Minuten goldgelb backen.

Ideen zum Fladenbrot dazu

Violette Karottensuppe mit Minze

1-2	violette Karotten
2-3	normale Karotten
1-2	Kartoffeln mehlig kochend
1	Zwiebel
½	oder a kleine Petersilienwurzel – oder Stück Selerieknolle
1-2 EL	Frischkäse
	Frische Minze nach Geschmack

Alle Zutaten bis auf Frischkäse und Minze würfeln und mit etwas Butter in einem Topf andünsten. Mit ungefähr einem halben Liter Wasser aufgießen und köcheln lassen bis die Kartoffelwürfel gar sind





Die Suppe pürieren und mit Frischkäse, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack Zitronensaft abschmecken. Abgekühlte Suppe mit frischer, klein gehackter Minze fertig stellen.

Übrigens es gibt viele unterschiedliche Karottensorten. Mittlerweile sind diese teilweise auch schon in Supermärkten erhältlich. Unsere „klassische“ orange Karotte ist noch gar nicht so alt – sie wurde in den Niederlanden im 17. Jahrhundert gezüchtet.

Überbackenes Fladenbrot

Auf unserem Bild seht ihr eine Variante mit Tomaten, Schinken, Frühlingszwiebeln und Karotten mit Mozzarella überbacken. Verschiedenste Füllungen sind möglich. Fladenbrot einfach aufschneiden und nach dem füllen die obere Hälfte mit Käse bestreuen. Alles bei 180° C Umluft für ca. 15 Minuten in den Ofen bis der Käse geschmolzen ist.



Kräuterquark & Rohkost



Quark je nach Geschmack mit etwas Essig und Kräutern, Pfeffer und Zitronensaft würzen – Rohkost aufschneiden und zusammen mit frisch gebackenem Fladenbrot genießen. Einfach und einfach lecker 😊