

Rezept

Gemüse-Fladenbrot

Ein Rezept von Gemüse-Fladenbrot, am 09.06.2026

Zutaten

300 g gegrillte, in Öl eingelegte Paprikaschoten (aus dem Glas)	1 Knoblauchzehe
2-3 Peperoni (aus dem Glas)	150 g Schafkäse (Feta)
Pfeffer	Salz
150 g Salatgurke	1 rote Zwiebel
15 schwarze entsteinte Oliven	3 Tomaten
1 türkisches Fladenbrot	8 Salatblätter (Kopf- oder Römersalat)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Paprika in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Knoblauch schälen und hacken. Mit den Paprika im Mixer grob pürieren. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken, 1 Peperoni hacken, beides untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gurke und Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Oliven und übrige Peperoni in feine Ringe schneiden. Salat waschen und trocknen.
3. Das Fladenbrot vierteln, dann aufschneiden. Etwas Paprikaöl auf die Schnittflächen tröpfeln. Die unteren Seiten mit der Paprika-Käse-Creme bestreichen, dann die übrigen Zutaten bunt darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die oberen Brothälften darauf klappen.