

Rezept

# Qutab – gefülltes Fladenbrot mit Kräutern

Ein Rezept von Qutab – gefülltes Fladenbrot mit Kräutern, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig

**250 g** Mehl (Type 405)

**1 TL** Salz

**2 EL** Olivenöl

### Für die Kräuter-Füllung

**4** Frühlingszwiebeln

**4 Halme** Dill

**4 Halme** glatte Petersilie

**200 g** Hartkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig alle Zutaten mit 100-150 ml Wasser zu einem glatten, formbaren Teig verkneten und in vier gleichgroße Kugeln portionieren.

---

- 2.** Für die Füllung Frühlingszwiebel und Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Käse reiben oder zerbröseln und mit den Kräutern vermengen.

---

- 3.** Teig jeweils oval ausrollen. In die Mitte ca. 2 EL der Füllung platzieren, Teig der Länge nach zusammenklappen und die Enden gut zusammendrücken.

---

- 4.** Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und Qutabs darin jeweils von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.