

Rezept

Qutab – gefülltes Fladenbrot mit Kräutern

Ein Rezept von Qutab – gefülltes Fladenbrot mit Kräutern, am 25.04.2024

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.