

Gefülltes Arabisches Fladenbrot (1)



Zutaten für ein Fladenbrot:

(als Hauptgericht 1-2 pro Person rechnen)

1 arabisches Fladenbrot
2-3 EL Pizzasauce
1-2 Scheiben Kochschinken
2-3 dünne Scheiben einer Fleischtomate
4 entsteinte Oliven
50-70 g Reibekäse
Oregano
Chilisalz
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Das Fladenbrot am Rand vorsichtig öffnen, um an die Tasche zu gelangen. Vorsichtig mit Pizzasauce austreichen.

2. Ein bis eineinhalb Scheiben runden Kochschinken einbringen. Optional 2-3 Scheiben einer Fleischtomate einschieben. 5-6 EL geriebenen Mozzarella mit Oregano und Chilisalz würzen und in der Tasche auf Schinken und Tomatenscheiben verteilen.

3. Das Brot auf einen Teller legen und für zwei bis drei Minuten in die Mikrowelle geben, sodass der Käse schön zerläuft.

4. Dazu eine Dipsauce z.B. mit Avocado oder einen leichten Salat servieren.

Hinweise:

Arabische Fladenbrote sind flach und haben in der Mitte eine Tasche. Erhältlich sind sie in türkischen Lebensmittelläden.

Als Zwischengericht 1/2 Brot pro Person rechnen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, kleine Gerichte, Zwischengerichte, Imbiss, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017