

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 24.07.2023

Paprika-Fladen mit Joghurt-Hüttenkäse-Dip

Für ca. 8 Stück

Zutaten

Für den Teig

0,5 Würfel Hefe, ca. 21 g
1 TL Honig
60 ml Milch, lauwarm
150 ml Wasser, ca., lauwarm
400 g Mehl, Type 550, ca.
2 EL Olivenöl
0,5 TL Salz

Für den Belag

4 Spitzpaprika, ca. 400 g
1 Zwiebel
2 Stiele Thymian
3 EL Olivenöl
0,5 EL Paprikamark, z. B. Ajvar
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Koriander, gemahlen
2 EL Walnusskerne
1 EL Sesamsamen
einige Chiliflocken, nach Belieben

Für die Joghurtsoße

4 Stiele Minze oder Petersilie, Kerbel
150 g Joghurt
100 g Hüttenkäse
0,5 Biozitronen, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
1 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprika, edelsüß
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Für den Teig** Hefe, Honig, Milch und Wasser verrühren und etwas ruhen lassen.
2. Mehl, Öl, Salz und die Hefemischung zu einem glatten Teig verkneten, evtl. noch etwas Mehl oder Wasser zugeben. Teig abdecken und ca. 45 Minuten ruhen und gehen lassen, bis sich der Teig etwas verdoppelt hat.
3. **Inzwischen für den Belag** Spitzpaprika und Zwiebeln putzen bzw. abziehen. Spitzpaprika in feine Streifen, Zwiebeln in Würfel schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Paprika und Paprikamark zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
5. Walnusskerne und Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Paprikamasse mit Walnüssen, Sesamsamen und Chiliflocken mischen und erneut abschmecken.

7. Den Teig und das übrige Öl auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut verkneten.
8. Den Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit den Händen oder einer Teigrolle zu Fladen von ca. 15 cm Durchmesser formen.
9. Jeweils 4 Teigfladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Paprikamasse gleichmäßig darauf verteilen und mit Thymianblättchen bestreuen.
10. Die Paprikafladen im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 10-15 Minuten backen.
11. **In der Zwischenzeit Minze** abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit Joghurt, Hüttenkäse, Zitronensaft und -schale, Olivenöl, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren.
12. Paprikafladen aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit der Joghurtsoße servieren.

Tipp: Nach dem Backen die Fladen aufeinander legen und mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen