

## Vegetarischer Kebab in Fladenbrot

4 Portionen

### Fladenbrot

450g Mehl  
 ½ Tl Salz  
 20g Hefe  
 1 Ei  
 1 Tl Zucker  
 Olivenöl  
 Sesam  
 Schwarzkümmel  
 Salz  
 300ml lauwarmes Wasser  
 Mehl und Grieß für  
 die Arbeitsfläche

### Joghurtsoße

250g Joghurt  
 100g Quark  
 Etwas Milch  
 2 Knoblauchzehen  
 Salz  
 Pfeffer  
 Frische Kräuter

### Gemüse-Kebab-Füllung

1 Kleine Zucchini  
 2 Paprikaschoten (rot und gelb)  
 1 Kleine Aubergine  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zwiebel  
 3El Olivenöl  
 Salz und Pfeffer, Cayennepfeffer,  
 Paprikapulver  
 400 g Halloumi oder Fetakäse  
 1/2 Gurke, in Scheiben  
 1 Kleine Tomate, gewürfelt  
 Frische Kräuter (Petersilie, Minze...)

### Fladenbrot

- ☉ Mehl mit Salz in eine Rührschüssel sieben
- ☉ Hefe mit lauwarmem Wasser glattrühren und unter das Mehl mischen
- ☉ Alles zu einem weichen Teig verarbeiten
- ☉ 5 Minuten kräftig kneten bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt
- ☉ Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- ☉ Teig nochmals durchkneten und zu runden Fladen von 25cm Durchmesser formen
- ☉ Fladen auf Blech mit Backpapier legen und 10 Minuten gehen lassen
- ☉ Mit eingeöhlten Fingerspitzen ein Rautenmuster eindrücken
- ☉ Ei mit Zucker und 1EL Olivenöl verquirlen und Brot damit einpinseln
- ☉ Mit Sesam, Schwarzkümmel und etwas Salz bestreuen
- ☉ 10-20 Minuten bei 200°-220° goldbraun backen



### Gemüse-Kebab-Füllung

- ☉ Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehen schälen und pressen
- ☉ Gemüse putzen und ebenfalls klein schneiden
- ☉ Halloumi/Schafskäse in Würfel oder zwei dicke Scheiben schneiden
- ☉ Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch mit Olivenöl und Gewürzen vermengen
- ☉ Auf einem Backblech ca. 15 Minuten bei 170° backen. Auf Krepptuch abtropfen lassen
- ☉ Alles in das Fladenbrot schichten und genießen