Rezept

Gewürz-Joghurt und Za 'tar- Oel zum Fladenbrot

Zum dunken von Fladenbrot!

15 min | 4 Pers

Zutaten

250 g Nature Joghurt

1/4 TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 - 3 Prisen Harissa

1 TL Krauseminze (Tee) oder frische Nanaminze Pfeffer, schwarz (ganz) zum abschmecken Himalaya Salz, fein zum abschmecken

3 EL Olivenöl

3 TL Za 'tar

Vorbereitung

Die Krauseminze mit den Fingern zerreiben, es sollte etwa 1/2 TL ergeben.

Falls Sie frische Minze verwenden, diese sehr fein schneiden.

Zubereitung

- 1. Den Nature Joghurt in ein Schüsselchen geben und mit Kreuzkümmel, Harissa und der zerriebenen Krauseminze verrühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken.
- 2. Olivenöl und Za 'tar in einem zweiten Schälchen zusammen verrühren.

Variationen

Dem Joghurt können Sie auch noch eine Knoblauchzehe beipressen oder frische, sehr klein geschnittene Frühlingszwiebeln beigeben.

Tipps

Das Fladenbrot wird in Stücke gerissen und einfach im Gewürzjoghurt oder dem Olivenöl mit Za 'tar gedunkt.

Gewürzhändlerei zum Scharfen Sultan - sultan-gewuerze.ch

