

## 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 begeben.

## Tipps

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

Mit Oliven, aufgeschnittenen Tomaten oder gegrillten Peperonis und Auberginen als Beilage haben Sie eine feine, sehr aromatische Mahlzeit.

Aber auch Luna 's Tomatensalat schmeckt ausgezeichnet dazu.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.