Email: info@kluth-shop.de Tel: 04193 9662 0 Web: kluth-shop.de

Flatbread mit Halloumi und Dattelsauce

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Kalorien p.P.: 782 kcal

Für das Flatbread

300 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Olivenöl

1 Prise(n) Salz

200 g Naturjoghurt 1,5 % Fett

Für die Dattelsauce

30 g KLUTH Datteln

2 EL Balsamicoessig

2 EL Sojasauce

0.5 rote Zwiebel

1 Messerspitze(n) Chiliflocken oder Chilipulver

Für den Hummus

240 g Kichererbsen aus der Dose

2 Knoblauchzehen

1 EL Tahini

2 EL Olivenöl

Saft einer halben Zitrone

30 g KLUTH Pinienkerne

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

1 Prise(n) Kümmel, gemahlen

Außerdem

400 g Halloumi

1 EL Öl zum Braten

1 Granatapfel

2 Handvoll frische Sprossen (alternativ Kräuter)

1 EL KLUTH Pinienkerne

Zubereitung

1. Für die Fladenbrote alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in 8 Teile teilen, jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen flach drücken (optional mit einem Nudelholz ausrollen) und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

2. Für den Hummus Knoblauchzehen schälen, Kichererbsen abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten in einem Foodprozessor oder mit einem Stabmixer cremig pürieren. Falls nötig im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken oder bei Bedarf mit etwas mehr Olivenöl die Konsistenz verfeinern.

3. Für die Dattelsauce die Datteln in einer kleinen Schüssel mit heißem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Das Einweichwasser danach abgießen, dabei 5 EL auffangen. Zwiebel grob schneiden und mit den Datteln sowie den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer zu einer cremigen Sauce mixen.

4. Granatapfel entkernen und vorerst beiseitestellen. Halloumi in fingerdicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Halloumi von beiden Seiten darin goldbraun anbraten.

5. Die Fladenbrote jeweils mit Hummus, Halloumi und Dattelsauce belegen, sowie mit Granatapfelkernen, Sprossen und Pinienkernen toppen.

Tipp: Wer den Aufwand für das Rezept reduzieren möchte, der kann natürlich auch auf fertiges Fladenbrot und Hummus zurückgreifen.