

Gegrilltes Fladenbrot 800 C

mit Joghurt-Zatar-Dip

Zutaten für den Joghurt-Dip:

| | | |
|-------|----|--------------------------------|
| 1,5 | EL | getrockneter Oregano |
| 2 | EL | gehackter frischer Thymian |
| 2 | EL | gehacktes frisches Bohnenkraut |
| 30 g | | gerösteter Sesam |
| 1,5 | EL | gemahlener Sumach |
| 2 | TL | Salz |
| | | Olivenöl |
| 250 g | | Griechischer Joghurt |

Zubereitung

- Joghurt-Dip vorbereiten
- Für die Zatar-Gewürzmischung Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Sesam, Sumach und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen. Anschließend Joghurt in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und die Zatar-Mischung darüber streuen. Den Grill einheizen.
- Jetzt den Grill auf voller Stufe für ein paar Minuten vorheizen. Zwei Fladen auf den Grillrost legen (Grillrost muss nicht eingeölt werden) und die Fladenbrote für 1-2 Minuten von jeder Seite grillen bis sie außen schön knusprig und goldbraun werden. Wenn sich beim Grillen Blasen bilden, einfach kurz den Grillrost aus dem Grill heben und die Blasen mit einer Gabel zerstechen. Die fertigen Fladenbrote unter ein Tuch legen, damit sie schön warm bleiben. Vorgang wiederholen, bis alle Fladenbrote gegrillt sind.
- Servieren. Die fertig gegrillten Fladenbrote noch warm mit dem Joghurt Zatar Dip servieren. Wenn du es etwas würziger magst kannst Du auch die gegrillten Fladenbrote mit Olivenöl bestreichen und großzügig mit der Zatar Gewürzmischung bestreuen.