**Der Weg des Assassinen – Buch 4 Qumran, Rezept wie im Buch:**

Fladen zum Eintopf für 4 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **250-300gr.** | | Mehl Nr.405 | | **180 ml** | | Wasser | | **1 TL** | | Salz | | **1,5 TL** | | getrocknete Kräuter (oder auch frisch, z.B. Petersilie und Schnittlauch, Liebstöckel) | | **Chili** | | 1 Prise | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  |  | | |

**Arbeitszeit:** ca. 25-30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25-30 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht - mittel**

**1**

Lauwarmes Wasser zum Mehl geben. Salz, Chili, Kräuter dazugeben.

**2**

Vermengen und dann 8 kleine Kugeln formen.

**3**

Die Kugeln auf einen Teller legen und unter einem feuchten Handtuch ca. 30 Min. ruhen lassen

**4**

Danach ca. 3-4 mm flach mit einem Well-Holz ausrollen.

**5**

Dann in einer Pfanne (ohne Öl) ca. 1min. je Seite backen. Pfanne sollte auf Stufe 6-7 kurz vorgeheizt sein.

**6**

Die Fladen dann füllen (ohne Füllung schmecken Sie sehr nach Teig und Mehl). Füllung, zum Beispiel Kräuterquark. Also Fladen mit Kräuterquark bestreichen und einrollen. Ein Klecks Quark oben auf den Fladen für die Optik noch etwas Schnittlauch dazu und fertig. Sollten die Fladen zu groß sein, dann halbieren. Weitere Füllungen sind zum Beispiel: Tomate kleingeschnitten und gewürzt, Gurke klein geschnitten und abgewürzt, der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

**7**

Die Fladen auf einen Teller legen servieren. Mjahhmmm.

Guten Appetit!

