



Leckeres mit Za'tar

Fladenbrot mit Za'tar

Zutaten für 4 Personen

- 500g Mehl
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 2 Eßlöffel Olivenöl
- 20g Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- Zucker
- Olivenöl zum Bestreichen
- Za'tar zum Bestreuen



Zubereitung

Hefe mit etwas Zucker angehen lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach den den Teig in Portionen teilen und zu Fladen mit ca. 15 cm Durchmesser ausrollen.

Die Fladen mit Olivenöl bestreichen und mit Za'tar bestreuen.

Nochmals gehen lassen und bei 200 Grad 10 - 15 Minuten backen.

Kichererbsensalat mit Za'tar -Dressing

Zutaten für 4 Personen

als Vorspeise oder Beilage*

Für den Salat

- 400 g Kichererbsen, gekocht
- 1/2 rote Paprika
- 1/4 Salatgurke
- 1 Tomate
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 kl. Bund glatte Petersilie

Für das Dressing

- 1/2 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Za'tar
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Für den Salat

Gemüse waschen und klein schneiden.

Petersilie grob hacken.

Kichererbsen mit den restlichen Zutaten vermengen.

Für das Dressing

Zitrone auspressen.

Alle Zutaten für das Dressing miteinander vermengen.

Dressing und Salat miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

* Für ein Hauptgericht entsprechen diese Mengen 2 Portionen.





Moravian Merchandise

HERRNHUTER MISSIONSHILFE

Leckeres mit Za'tar

Potatoe Wedges mit Za'tar

Zutaten für 4 Personen

- 4 EL Olivenöl
- 3 TL Za'tar
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- 200 g Joghurt (1,5% Fett)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

TIPP

Süßkartoffeln verwenden!

Zubereitung

Olivenöl mit Za'tar vermischen.

Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden.

Kartoffelspalten in einer Schüssel mit dem Würzöl mischen.

Auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C 40–45 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Tomaten waschen und halbieren.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und fein schneiden. Joghurt glatt rühren und mit Salz abschmecken.

Den Knoblauch schälen, zum Joghurt pressen und unterrühren. Kartoffelspalten aus dem Ofen nehmen.

Mit Joghurt und Tomaten anrichten. Frühlingszwiebel darüberstreuen.



Za'tar, Olivenöl und mehr in unserem Online-Shop



Moravian Merchandise
HERRNHUTER MISSIONSHILFE

Suchbegriff ...

♡ 👤 🛒 0,00 €*

START

KOSMETIK & PFLEGEPRODUKTE

HANDARBEITEN

KULINARISCHES

HERRNHUTER STERNE

SONSTIGES



Willkommen bei Moravian Merchandise

www.moravian-merchandise.org