



Aloo Paratha

gefüllte Fladen mit Topinambur



Zutaten für 2 Personen:

Für den Teig

250 g Dinkelmehl
1 Pck. Trockenhefe
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
Wasser
80 g Naturjoghurt
2 EL Olivenöl

Die Topinambur in feine Scheiben schneiden oder reiben und kurz leicht anbraten.

Mehl in eine Schale geben, eine Mulde darin bilden und darin die Hefe in warmem Wasser mit Zucker lösen. Die Mischung kurz stehen lassen. Mit allen restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten gehen lassen.

Füllung

70 g Joghurt
70 g Feta
1 Spritzer Zitrone
1 TL Honig
1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1/2 Schalotte
Pfeffer
3 Topinambur

Den Feta mit Joghurt, gehackter Schalotte, Knoblauch und allen Zutaten verrühren und abschmecken.

Den Teig nun in ca. 35 g schwere Teile aufteilen und zu kleineren runden Fladen ausrollen. Die Fladen mit Topinambur und Feta-Mischung belegen und mit einem weiteren Fladen verschließen. Die gefüllten Fladen in eine heiße (Grill-) Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten für 3 Minuten anbraten.

Die Fladen anschließend mit etwas Öl beträufeln und mit Petersilie garnieren.

Außerdem

Olivenöl
ggf. etwas Salt
ggf. etwas Pfeffer
1 Bund