

Shiba

## Gefülltes Fladenbrot mit Rettich (Rettich-Paratha)

### Zutaten

#### Für die Füllung:

1	Rettich
1 Handvoll	frische Petersilie, Koriander und Minze, gehackt
1	frische grüne Chili, gehackt
1 TL	Chili-, Koriander- und Paprikapulver
½ TL	Kurkuma und Garam Masala
2 EL	Granatapfelsirup
etwas	Salz nach Geschmack
1 EL	Mehl (optional)

#### Für den Teig:

500 g	Weizenmehl (Typ 1050 oder Typ 405)
300 ml	Flüssigkeit (Wasser + Flüssigkeit aus dem Rettich)
1 TL	Salz
2 EL	Olivener Öl (etwas mehr zum Bestreichen)

### Anleitungen

1. Den Rettich schälen, raspeln und mithilfe eines sauberen Geschirrtuchs die Flüssigkeit auspressen.
2. Zum Rettich Gewürze, Kräuter, Chili und Granatapfel hinzufügen und gut vermischen.
3. Aus Mehl, Wasser, Salz und etwas Öl einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt für ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.  
**Shibas Tipp:** Zuerst die Flüssigkeit aus dem Rettich nehmen.
4. Den Teig in 10-12 gleich große Kugeln portionieren. Für größere Fladen in etwa 6-8 Kugeln.
5. Die Kugeln zu flachen Scheiben ausrollen.
6. Von der Rettich-Kräuter-Füllung 2-3 EL in die Mitte einer Teigscheibe legen und mit einer zweiten Teigscheibe abdecken.
7. Zuerst die Ränder fest zusammendrücken und verschließen, dann vorsichtig mit den Fingern auseinanderdrücken, um die Füllung gleichmäßig zu verteilen.
8. Anschließend langsam und behutsam mit einem Teigroller ausrollen. Bei Bedarf etwas trockenes Mehl verwenden.
9. Eine beschichtete Pfanne auf hohe Hitze vorheizen und den Paratha darin platzieren. Von beiden Seiten jeweils 50-60 Sekunden backen.
10. Zum Schluss beide Seiten mit Butter bestreichen und warm servieren.