

Kochen

Abravi Kotor

Dienstag, 28.05.2024

Mairübchen-Apfel-Salat mit Fladenbrot

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Fladenbrote

30 g Butter
400 g Weizenmehl, Type 405
80 ml Sonnenblumenöl
etwas Salz
200 ml Wasser, lauwarm, ca.

Für den Salat

400 g Mairübchen
2 Äpfel, z. B. Granny Smith
oder Elstar
1 Bund Kerbel
2 EL Zitronensaft
200 g Joghurt
4 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Honig
1 TL Senf
3 EL Sonnenblumenöl



Zubereitung:

1. **Für die Fladenbrote** Butter erwärmen. Mit Mehl, 30 ml Öl und ca. 1 TL Salz mischen. Wasser nach und nach zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in ca. 8-10 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. **In der Zwischenzeit Rübchen** und Äpfel putzen, abbrausen und trockenreiben.
4. Äpfel und Rübchen nach Belieben grob oder fein reiben. Kerbel abbrausen und fein schneiden.
5. Äpfel und Mairübchen mit Zitronensaft beträufeln.
6. Joghurt, Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Sonnenblumenöl verrühren.
7. **Für die Fladenbrote** die Teigportionen ca. 2-3 mm dünn ausrollen.
8. In einer Pfanne das übrige Öl portionsweise erhitzen. Die Teigfladen darin von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten leicht bräunen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.
9. Dressing mit den Salatzutaten mischen. Kerbel darüberstreuen und mit den Fladenbrot genießen