



Qurutob

Zutaten

- 1 Packung frischer Blätterteig
- 1 kg Joghurt
- 1 Granatapfel
- 1 Gurke
- 2 rote Paprika
- 4-5 Tomaten
(je nach Größe)
- 3-4 rote Zwiebeln
(je nach Größe)
- 1x gemischte Kräuter
(frisch oder tiefgefroren)
- 2-3 frische Chilis
- Ca. 30-50 ml Leinöl
- Salz

Zubereitung

Den Blätterteig rollen und zu einer Brotschnecke zusammenlegen. Dann nach Anleitung in den Ofen geben und backen.

Derweil die Kerne aus dem Granatapfel herausholen und beiseite stellen.

Aus Gurke, Tomate, Paprika und Zwiebeln einen Salat machen, dafür das Gemüse in Streifen oder kleine Stücke schneiden. Den Salat auf zwei Schüsseln verteilen. In einer großen Schüssel die eine Hälfte des Salats mit ca. 500-750 g Joghurt vermengen (je nach Geschmack).

Anschließend den fertig gebackenen Blätterteig in mundgerechte Stücke schneiden und zu dem Salat mit Joghurt geben und alle gut vermischen. Dann den restlichen Salat oben auf das Gemisch geben.

Das Leinöl erhitzen bis es anfängt zu kochen. Dann das heiße Öl in kreisförmigen Bewegungen langsam über das Salat-Brot-Joghurt-Gemisch geben. Wenn es richtig schön zischt, habt ihr alles richtig gemacht. Zum Schluss noch die Granatapfelkerne über den Salat geben und mit Chilis dekorieren.