Vegetarische Lahmacun mit Feta-Gemüse-Füllung

Für zwei Personen

Für den Fladen:

200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	1 TL Salz
2 EL neutrales Öl		

Für die Füllung:

1 grüne Paprika	5 schwarze Oliven	3 grüne eingel. Peperoni
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Tomate	1 Zitrone
200 g Feta	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Lahmacun-Sauce:

2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 Tomate
4 EL Tomatenmark	2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

Für den Fladen:
Das Mehl mit Salz, Backpulver, Öl und 100 ml lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und vermengen. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Teig in gleich große Stücke schneiden und ausrollen. Danach in eine beschichtete Pfanne geben, bis er Blasen wirft.

Für die Füllung:
Oliven und Peperoni abtropfen lassen und klein schneiden. Tomate, Paprika und Gurke von den Kernen befreien und würfeln.
Oliven, Peperoni und Paprika in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.
Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Feta zerbröseln und mit Tomaten, Gurken, Paprika-Oliven-Mischung, Zitronensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lahmacun-Sauce:
Knoblauch abziehen, Petersilienblätter abzupfen und beides fein hacken.
Eine Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen und mit der Tomate würfeln.
Tomatenmark, Tomate und Zwiebel kurz anbraten und Knoblauch und Petersilie dazugeben. Nach einer Minute mit 8 EL Wasser ablöschen und Chiliflocken und Kreuzkümmel hinzufügen. Alles unter Rühren bei schwacher Hitze kurz weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Fladen mit der Sauce bestreichen, mit der Füllung belegen und alles einrollen. Die restliche Sauce in einem extra Schälchen anrichten und servieren.

Tobias Theis am 18. August 2021