

## Curry-Früchte mit Fladenbrot

### Für 2 Personen

150 g Mehl	40 ml Olivenöl	5 g Hefe
Pfeffer, Meersalz	2 EL Schwarzkümmel	2 weißfleischige Pfirsiche
1 Apfel	2 Aprikosen	2 Pflaumen
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 Lauchzwiebel
1 EL Mehl	10 ml trockener Wermut	1/8 l Gemüsebrühe
1 EL Currypulver	evtl. 1 EL Mehlbutter	

Für das Fladenbrot Mehl, Olivenöl, Hefe und 50 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen, mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen und diese mit etwas Wasser bepinseln. Die Teigkreise pfeffern, salzen, mit etwas Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 Grad (Umluft: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3 ) ca. 5 Minuten ausbacken. Für die Curryfrüchte die Früchte waschen, entkernen und je nach Größe vierteln oder achteln, so dass sie alle ungefähr gleiche Größe haben. Die Schalotte schälen, fein hacken und mit etwas Öl anschwitzen. Die Lauchzwiebel, waschen, fein hacken und das Weiße der Zwiebel mit in die Pfanne geben. Mit Mehl bestäuben und mit Wermut und Brühe ablöschen. Curry zugeben und alles einköcheln lassen. Das Grün der Lauchzwiebel ebenfalls dazugeben und alles kurz aufkochen. Die festeren Früchte in die Soße geben und etwas später die weicheren. Alles erneut kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Evtl. noch mit Mehlbutter andicken und die Curryfrüchte mit dem Fladenbrot anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juli 2008