



## Pastinakensalat mit Batbout Fladenbrot

Koch: Christoph "Krauli" Held

### Zutaten:

Salat:

500g Pastinaken

200g Datteln

Saft und Schale einer Bio Zitrone

5EL Agavendicksaft oder Ahornsirup

300g fettes Joghurt

1TL Ras el Hanout

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Batbout:

175g Weizenmehl

80g Hartweizengriess

150ml Wasser

2g Frischhefe

5g Salz

3EL Olivenöl

Zum Anrichten:

4EL Pistazien

Olivenöl

ein paar frische Minzblätter

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

### **Zubereitung:**

Die Pastinaken waschen, schälen und in feine Streifen schneiden, die Datteln in kleine Stücke oder Streifen schneiden und zu den Pastinaken geben.

Joghurt, Agavendicksaft und Zitronensaft miteinander verrühren und die Gewürze dazu geben und zu einem glatten Dressing verrühren, je nach Geschmack und Konsistenz kann man auch noch mehr Zitronensaft dazu geben. Danach die Pastinaken Streifen und Datteln unter das Dressing geben, gut vermischen und für einige Minuten durchziehen lassen. Den Salat längere Zeit kühl stellen.

Für das Batbout alle Zutaten miteinander vermengen und gut zu einem homogenen Teig verkneten und für mindestens 1 Stunde rasten lassen. Den Teig in ca. 12 gleich große Stücke teilen und noch einmal zu kleiner Kugel schleifen und weitere 30 Minuten unter einem Geschirrtuch rasten lassen. Anschließend in Fingerdicke Fladenbrote auswalken. Eine Pfanne erhitzen und die Fladenbrote in Olivenöl ausbacken. Anschließend mit ordentlich Pistazien und frisch gehackter Minze toppen.

Am besten die noch lauwarmen Fladen mit dem gekühlten Salat servieren und für den absoluten Genuss den Salat einfach dick aufs Fladenbrot schmieren und genießen.