



SUCUK FLADEN



ZUTATEN:

10-12 Scheiben Sucuk
2 arab. Fladenbrot
etwas Ziegenkäse
1/4 rote Zwiebel
etwas Rucola
etwas Sumach
etwas Bangersauce

ZUBEREITUNG:

Die Sucukscheiben zunächst auf der heißen Plancha oder dem Grill von beiden Seiten kurz angrillen und anschließend beiseitelegen.

Die arabischen Fladenbrote aufklappen und mit etwas Bangersauce bestreichen. Danach die angegrillte Sucuk darauf verteilen. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden und zusammen mit etwas Rucola auf die Sucuk geben. Mit Sumach würzen und etwas Ziegenkäse darüberbröseln.

Die Fladen zuklappen und zum Schluss noch einmal für wenige Sekunden von beiden Seiten angrillen, bis das Fladenbrot außen leicht knusprig ist.

