



# Leseprobe

Penguin Random House  
Verlagsgruppe GmbH

## **Vegetarisch grillen für die ganze Familie**

Alternative Rezepte für den  
fleischlosen Grillabend

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



---

Seiten: 80

Erscheinungstermin: 13. März 2024

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

# GEGRILLTES FLADENBROT MIT KRÄUTERN

4-6 Portionen • 2 Stunden • vegetarisch

## ZUTATEN

### FÜR DEN HEFETEIG

21g frische Hefe

1 Prise Zucker

400g Mehl

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

Mehl zum Arbeiten

### AUSSERDEM

2 Stängel Petersilie

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

1 Msp. Cayennepfeffer

½ Zitrone, Saft

100g Butter

## ZUBEREITUNG

- 1** Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröseln und den Zucker darüberstreuen. Ca. 200 ml lauwarmes Wasser angießen und glattrühren. Mehl, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls nötig noch Wasser oder Mehl ergänzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2** Den Teig in zwei Teile teilen und diese nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend die Teiglinge auf leicht bemehlter Arbeitsfläche oval ausrollen.
- 3** Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Thymian und Rosmarin ebenso waschen, trockenschütteln, Blättchen und Nadeln abzupfen und diese fein hacken. Die Kräuter zusammen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft mit der Butter in einen Topf geben und langsam leicht zerlassen.
- 4** Die Fladenbrote auf dem heißen Grillrost mit geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten von einer Seite anrösten, dann umdrehen, mit der Butter bestreichen und weitere 3-4 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Nochmals mit der Butter bestreichen und servieren.

