



PITA-BROT UND GEMÜSEPÄCKCHEN VOM GRILL MIT SALSA

Zutaten für 4 Personen:

Brot:

300 g Mehl

250 ml Wasser

½ Würfel frische Hefe

1 TL Zucker

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

Die Hefe in eine Schüssel krümeln und mit dem Wasser und dem Zucker vermischen.

Das Mehl mit einem EL Olivenöl und der Hefe-Zucker-Wasser-Mischung langsam in der Küchenmaschine oder mit den Händen verkneten.

Anschließend den Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben und mit einem sauberen Tuch bedeckt für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und in vier bis fünf gleichgroße Stücke teilen. Diese zu Teigkugeln formen und jede zu ca. 1 cm dicke Fladen ausrollen. Die Fladen nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen, mit Olivenöl bestreichen und dann bei mittlerer Hitze auf dem Grill ca. zwei bis drei Minuten pro Seite grillen.

Gemüse:

1 kleine Zucchini

1 kleine Paprika

2 Tomaten

200 g Schafskäse (oder
Hirtenkäse)

etwas Rosmarin und
Thymian

Meersalz / Pfeffer

Olivenöl

Das Gemüse waschen, putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend den Schafskäse ebenfalls würfeln.

Alle Zutaten mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen.

Die Gemüsemischung auf vier gleichgroße Stücke Alufolie verteilen und diese zu kleinen Päckchen falten. Die Gemüsepäckchen auf dem Grill für ca. 20 Minuten grillen.



Zutaten für 4 Personen:

Salsa:

6 Cherry Tomaten

1 rote Paprika

2 frische Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Zitronensaft

je 1 EL Schnittlauch und
Petersilie geschnitten

Salz / Pfeffer / Zucker

optional Chili

Das Gemüse und die Kräuter waschen, putzen und grob zerkleinern.

Alle Zutaten in einem Standmixer oder mithilfe eines Mixstabs fein pürieren. Wer es schärfer mag, kann etwas Chili mit mixen.

Die Salsa mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie Zitronensaft pikant abschmecken.

Tipp vom Küchenchef:

Das Pita-Brot mit dem Gemüse vom Grill und die Salsa eignen sich hervorragend als Beilagen zu Grillfleisch.

Guten Appetit!