



Tomatenfladen vom Grill

Rezept von FIRE&FOOD - Special N° 3 „Veggie“

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 500 g Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Packung Krustenbrotbackmischung (1kg)
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 Becher Saure Sahne
- 80 g Emmentaler Käse, gerieben
- ½ Bund frischer Thymian
- ein paar Rosmarinzweige
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

➤➤ Einen Grill mit Deckel auf 180° C vorheizen und zum indirekten Grillen vorbereiten. 350 g der Brotbackmischung (Rest als normales Brot verbacken) nach Packungsanweisung mit Hefe und einem Drittel der angegebenen Wassermenge mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Teig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten. Dabei die Kräuter der Provence unterkneten. Aus dem Teig einen ovalen Fladen mit Rand formen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Saure Sahne und Zwiebelwürfel verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Brotteig streichen.

Mit geriebenem Käse bestreuen und mit Tomatenscheiben belegen. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymianblättchen bestreuen. Den Tomatenfladen ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt grillen.

In den letzten 10 Minuten die Rosmarinzweige darauf verteilen.

Klingt sehr gesund, ist aber „trotzdem“ lecker: Grünkern ist unreif geernteter und auf dem Holzfeuer geernteter Dinkel. Er schmeckt sehr würzig.