

Fladenbrot vom Grill mit Zucchetti-Feta-Püree

Fladenbrot

8 Stück, reicht für vier Personen

- 300 g Weissmehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- $\frac{1}{4}$ Hefe (ca. 10 g)
- 180 g Naturejoghurt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- Olivenöl zum Bestreichen

- 1 Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer Schüssel mit Joghurt, Öl und Wasser mischen und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1½ Stunden gehen lassen.
- 2 Teig in acht Teile teilen, zu Kugeln formen und auf wenig Mehl zu Fladen von ca. 15 cm Durchmesser auswallen. Mit wenig Öl beidseitig bestreichen.
- 3 Die Fladen auf dem Grillrost pro Seite ca. 4 Minuten grillieren.

Zucchettipüree mit Feta und Oliven

Eine Schüssel voll, reicht für vier Personen

- 100 g Feta
- $\frac{1}{2}$ TL frisch gemahlener Kreuzkümmel
- 12 schwarze Oliven
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 500 g Zucchetti
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Prise Chilipulver

- 1 Stielansatz der Zucchetti abschneiden, Frucht ungeschält in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt sehr weich kochen. Abschütten und kalt abschrecken.
- 2 Knoblauch in eine Schüssel pressen, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Chilipulver dazugeben. Zucchetti begeben und alles mit dem Stabmixer grob mixen (oder mit einer Gabel zerdrücken, wenn man Handarbeit mag).
- 3 Feta klein zerbröckeln und zusammen mit den Oliven über das Püree streuen.
- 4 Die Fladenbrote auf einer Seite aufschneiden und mit dem Püree füllen und genießen!

