

Gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten und Feta-Käse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die sommerliche Grillsaison, einfach herzhaft, gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten und Feta - Käse

Zutaten

- Für die Fladenbrote:
- 500 g gesiebtetes Weizenmehl
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 2 El Oliven - oder Rapsöl
- ½ Tl Salz
- 1 Prise Zucker
- Für den Belag:
- 2 - 3 vollreife Fleischtomaten
- 150 g Feta - Käse, klein gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 El Schnittlauch
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Tl gehackter Dill
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ Chilischote entkernt, fein gehackt
- 1 Prise Zucker
- 2 El Oliven - oder Rapsöl
- 2 El heller Balsamico
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Der Tomaten - Feta- Käsebelag:

Schritt2

Die Tomaten waschen, von der Blüte befreien und ganz kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben.

Schritt3

Sofort in kaltem Wasser abkühlen, pellen, halbieren und die Kerne entfernen, in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt4

Den Balsamico und 2 El Wasser, mit dem Zitronenabrieb, 1 Prise Zucker und Salz, dem Knoblauch, der Chilischote, roter Zwiebel und Frühlingslauch herzhaft abschmecken.

Schritt5

Die Tomaten, den Feta Käse, die Kräuter und das Olivenöl dazu mengen, nachschmecken.

Schritt6

Der Fladenbrotteig:

Schritt7

Die Hefe mit dem Zucker und einem ½ Tl Salz in lauwarmem Wasser auflösen.

Schritt8

In das Mehl eine kleine Mulde drücken und zunächst das Öl hinein geben.

Schritt9

Mit der lauwarmen Wasser - Hefemischung zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel geformt, ca. 30 min. abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt.

Schritt10

Danach den Teig noch einmal ca. 5 min. auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchwalken, vierteln und noch einmal 1 Stunde aufgehen lassen.

Schritt11

Nunmehr die Teig Viertel auf einem reichlich geölten Blech zur gewünschten Dicke auswalken.

Schritt12

Vom Blech auf den Grillrost ziehen und anbacken, umdrehen und abseits von der Glut platzieren.

Schritt13

Die gegrillte Fläche mit Öl einpinseln und obenauf den Belag verteilen. Wieder auf die heiße Zone des Grills ziehen und 2 - 3 min. fertig backen.

Rezeptart: Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** einfach, herzhaft **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrilltes-fladenbrot-mit-tomaten-und-feta-kaese/>