

# 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/>