

Gegrilltes Gemüse- oder Pilzbrot

Zutaten:

500 g Mehl

1 Würfel Germ

2 TL Salz

320 ml lauwarmes Wasser

Austernpilze oder Zucchini oder Kohlblätter...

Aus Mehl, Germ, Wasser und Salz einen Teig kneten.

1 Stunde gehen lassen.

Gemüse oder Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl marinieren und mit dem Teig „panieren“.

Griller auf 200 Grad anheizen und das Grillbrot am besten auf einer Grillplatte ca 5 Minuten indirekt auf jeder Seite grillen. Griller dabei geschlossen halten !



Gemüse-Fleischtascherl oder gegrilltes gefülltes Gemüse

Eine gute Resteverwertung sind die gefüllten Tascherl. Einfach Fleisch, Käse oder gekochte Erdäpfel in Gemüseblätter füllen und mit Holzspieß verschließen und kurz grillen. Schaut schön aus und die Blätter ersparen die Alutasse.

Ein schnelles Gericht sind auch gefüllte Zucchini oder Kürbisblüten.

