

Rezept

Gefülltes Fladenbrot vom Grill

Ein Rezept von Gefülltes Fladenbrot vom Grill, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 großes Fladenbrot | 1 Zucchini |
| 1 Aubergine | 1 gelbe Paprika |
| 1 rote Paprika | 2 EL Olivenöl |
| 2 TL getrocknete italienische Kräuter | Meersalz |
| Pfeffer | 100 g Salami (in dünnen Scheiben) |
| 2 EL schwarze Oliven (ohne Stein) | 100 g Zaziki (aus dem Kühlregal) |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 21 g F, 17 g EW, 61 g KH

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Das Fladenbrot vierteln und in jedes Viertel eine Tasche einschneiden.

2. Den Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften der Länge nach dritteln oder vierteln.

3. Das Gemüse auf den Teller legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit getrockneten italienischen Kräutern, Meersalz und Pfeffer würzen.

4. Das Gemüse auf den Rost legen und von jeder Seite 2-3 Min. grillen. (Alternativ das Gemüse in wenig Öl in einer Pfanne braten.) Dann das Grillgemüse mit Salami, Oliven und Zaziki in die Taschen der Fladenbrote füllen.