

Rezept

Piadine mit Grillkürbis

Ein Rezept von Piadine mit Grillkürbis, am 20.12.2025



Zutaten

FÜR DIE PIADINE:

500 g Mehl (Type 550)

1 TL Salz

2 TL Backpulver

75 g Schweineschmalz (ersatzweise Sonnenblumenöl)

FÜR DIE FÜLLUNG:

600 g Hokkaidokürbis

4 EL Olivenöl

2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Salbei, Rosmarin, Oregano)

Salz

4 Stängel Basilikum

2 Knoblauchzehen

1 TL Zitronensaft

Pfeffer

1 Prise Chilipulver

1 Mini-Romanasalat

250 g Ziegenfrischkäse

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

Zubereitung

1. Für die Piadine Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Schmalz dazugeben und mit den Fingern gleichmäßig unters Mehl arbeiten. Knapp 300 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles in 10 Min kräftig zu einem weichen und elastischen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Kürbis waschen und halbieren, Kerne und Fasern entfernen. Kürbis in 2 cm dicke Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und zum Olivenöl pressen, mit Zitronensaft, Kräutern, Pfeffer, Chilipulver und Salz verrühren. Damit die Kürbisspalten dick bestreichen und abgedeckt bis zum Grillen marinieren.
3. Den Teig achteln und jeweils auf wenig Mehl zu dünnen Fladen (18 cm Ø) ausrollen, mit einem feuchten Tuch abdecken. Eine schwere Pfanne erhitzen, mit wenig Öl einstreichen und jeden Fladen bei starker Hitze pro Seite 30 Sek. backen. Fertige Fladen stapeln und wieder mit einem feuchten Tuch bedecken.
4. Den Grill anheizen. Die Blätter vom Romanasalat ablösen, waschen, trocken schleudern und in dünne Streifen schneiden. Basilikumblätter zerpfeifen und mit dem Salat vermischen.
5. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Kürbisspalten auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 4 - 5 Min. grillen, herunternehmen, Piadine kurz auf dem Grill erwärmen
6. Die Piadine mit dem Salat belegen, die Kürbisspalten daraufgeben und den Frischkäse darüberbröckeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Piadine tütenartig aufrollen und servieren.