



Zucchini-Grillbrot

Perfekt für den Sommer

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Wasser, Hefe und Honig in eine große Schüssel geben. Kurz ruhen lassen. Mehl in die Masse geben. Olivenöl und Salz in das Mehl geben und alles gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Mit etwas Olivenöl einreiben und 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig bemehlen und in zwei Teile teilen. Jeweils zu einem ovalen Fladen ca. 15 cm lang, 1–2 cm dick ausbreiten und auf ein Backpapier geben. Ruhen lassen während die Füllung vorbereitet wird.

Für die Füllung Creme Fraiche in eine Schüssel geben. Petersilie und Schnittlauch sowie Knoblauch fein hacken. Die Hälfte zum Creme Fraiche geben. Etwas Salz hinzugeben und alles verrühren.

Zucchini in kleine Würfel schneiden, die restlichen Kräuter und Knoblauch in eine Schüssel mit den Zucchini-Stücken geben. Paprika, Salz und Pfeffer sowie Olivenöl hinzugeben und alles gut verrühren. Frühlingszwiebeln hacken und die Hälfte mit in die Masse geben.

Die Creme Fraiche Masse auf die beiden Teigfladen verteilen. Den geriebenen Käse über die Fladen streuen. Die Zucchini-Masse darauf geben und mit dem Parmesan bestreuen.

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und ca. 10–15 Minuten goldbraun backen. Mit Frühlingszwiebeln und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen, in Streifen schneiden und servieren.

Einkaufsliste

4–6 Personen

Teig:

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 7g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 470 g Mehl (Type 550)
- 1/2 TL Salz
- 60 ml Olivenöl

Füllung:

- 250 g Creme Fraiche
- 4 EL Petersilie
- 2 EL Schnittlauch
- 3–4 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 ZL Paprikapulver
- 1/2 TL schwarzen Pfeffer
- 30 ml Olivenöl
- 1 Zucchini
- 200 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
- 50 g geriebener Parmesan

