

Grillfladen Champignon

Zubereitung 15 Minuten, fertig in 40 Minuten

Zutaten (für den rockcrok Grillstein)

270 g Mehl
2 TL Backpulver
½ - 1 TL Salz
250 g Jogurt 1,5 %
1 TL Öl zum Einfetten

2 EL abgezupfte Thymianblättchen
300 g kleine Champignons
1 EL Olivenöl
250 g Ziegenfrischkäse
2 EL Balsamico Creme
Pfeffer aus der Mühle



Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Die Hälfte des Thymians mit Jogurt zufügen und gründlich mischen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten. Ggf. etwas Mehl zugeben bis der Teig geschmeidig und nicht mehr klebrig ist.

Grill bei mittel-hoher Hitze vorheizen. **rockcrok Grillstein** einfetten. Teig halbieren und mit dem **Teigroller** zu zwei Halbmonden ausrollen, auf den Grillstein heben und bis an den Rand ausbreiten. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9 - 13 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für den Belag Champignons in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten und auf einem Sieb abtropfen. Ziegenkäse zerkrümeln. Den **Grillstein** mit **Packs an! Silikonhandschuhen** vom Grill nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Teigfladen umdrehen und mit Champignons, Ziegenkäse und restlichem Thymian belegen, mit Balsamico Creme beträufeln und weitere 4 - 6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Im Backofen:

Auf 230 °C vorheizen. Auf der untersten Schiene 14 - 16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6 - 9 Minuten backen.