

Grillfladen zartgrün

Zubereitung 10 Minuten, fertig in 25 Minuten

Zutaten (für den rockcrok Grillstein)

270 g Mehl
2 TL Backpulver
½ - 1 TL Salz
2 TL frisch geriebene Zitronenschale (BIO-Zitrone)
250 g Jogurt 1,5 %
2 + 3 EL Pesto
1 TL Öl zum Einfetten
250 g Mozzarella, in dünnen Scheiben
100 g Broccoliröschen, in kleinen Stücken
½ rote Zwiebel, in dünnen Streifen
50 g Rukola oder Babyspinat
1 reife Avocado, in dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer



Alle trockenen Zutaten mit der auf der **Microplane® Zester** abgeriebenen Zitronenschale in einer großen Schüssel mischen. Jogurt und 2 EL Pesto zufügen, dann gründlich vermengen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten bis er geschmeidig ist. Solange etwas Mehl zu geben bis er nicht mehr klebrig ist.

Grill bei mittel-hoher Hitze vorheizen. **rockcrok Grillstein** einfetten. Teig mit dem **Teigroller** zu einem Kreis ausrollen, auf den Grillstein heben und bis in die Ecken ausrollen. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9-13 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Gemüse vorbereiten und in dünne Streifen schneiden.

Grillstein herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen. Den gebackenen Boden mit dem „Alles auf einen Streich“ umdrehen. Mit Mozzarellascheiben, Zwiebelstreifen und Broccoli belegen, dann weitere 4 - 6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen. Vor dem Servieren mit Rukola oder Blattspinat sowie Avocadostreifen belegen und 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. Ggf. nur mit Unterhitze.