

Gefüllte Fladenbrote vom Grill

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Fladenbrote
300 g weiche Butter
Kräuterbutter-Würzmischung
1 EL Tomatenmark
125 g Mozzarella
100 g Schafskäse
2 Tomaten
1 kleine Salatgurke
1 Zwiebel
1 kleiner Eisbergsalat

Fladenbrote in je sechs "Tortenstücke" teilen und Stücke so aufschneiden, dass eine Tasche entsteht. Butter dritteln. Einen Teil mit Kräuterbutter-Würzmischung, zweiten Teil mit der restlichen Butter mit Tomatenmark verrühren.

Mozzarella abtropfen lassen und mit Schafskäse würfeln. Tomaten waschen und vom Stielansatz befreien. Salatgurke schälen. Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Je drei Fladenbrottaschen mit derselben Buttersorte bestreichen und nach Belieben mit Mozzarella, Schafskäse, Tomaten und Gurkenscheiben, Zwiebelringen und Salat füllen. Brot auf dem heißen Grillrost Kurz anrosten und sofort servieren.

Die Fladenbrote kann man auch im Ofen aufbacken.

Marokkanischer Karotten-Honig-Dip

Zutaten:

80 g getrocknete Kichererbsen
60 g Butter
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/2 TL gemahlener Koriander
1/2 TL gemahlener Zimt
1/4 TL Chilipulver
150 g Karotten, gehackt
1 EL Honig
75 g Joghurt
2 EL frische Petersilie, gehackt
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Am Tag vorher

Die Kichererbsen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und über Nacht quellen lassen.

Am Grilltag

Die Kichererbsen gut abspülen und abtropfen lassen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Kichererbsen etwa 45 Minuten weich kochen. Abgießen, abschrecken und fein zerdrücken.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Kreuzkümmel, den Koriander, den Zimt, das Chilipulver und die Karotten darin unter gelegentlichem Umrühren etwa 5 Minuten dünsten. Mit dem Honig beträufeln. Zugedeckt etwa 20 Minuten garen, bis die Karotten weich und schon hellbraun gefärbt sind. Leicht abkühlen lassen und in der Pfanne pürieren.

Das Kichererbsen- und das Karottenpüree mit dem Joghurt, der Petersilie und 2 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Servierschüssel umfüllen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.