# Brot vom Grill mit getrockneten Tomaten & Zucchini

## Zutaten

**Für den Teig:**

| | |
|---|---|
| 1/2 Würfel | frische Hefe |
| 1 TL | Salz |
| 300 g | Dinkelmehl, Type 630 |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Zucker |
| 150 ml | lauwarmes Wasser |

**Für die Füllung:**

| | |
|---|---|
| | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| | Salz |
| 1/2 | Zucchini |
| 10 Blätter | frischer Basilikum |
| 50 g | Pinienkerne |
| 1 TL | Oregano, getrocknet |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 250 g | Mozzarella |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Glas | getrocknete Tomaten in Öl |
| 50 g | Rucola |
| 50 g | Parmesan, am Stück |

## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**
Zubereitungszeit: 50 Min. + 30 Min. Gehzeit

pro Portion: 2947 kJ, 704 kcal, 69 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 36 g Fett, 51 mg Cholesterin, 5,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

## Zubereitung

Die ersten Sonnenstrahlen sind da und wir können endlich wieder unseren Grill anschmeißen! Deshalb zeigen wir dir heute ein super einfaches Rezept für ein gefülltes Grillbrot mit Pesto, Rucola und Mozzarella. Für den Teig von unserem Grillbrot bereiten wir einen einfachen Hefeteig mit Dinkelmehl zu. Während der Teig geht kann das Pesto für die Füllung aus Pinienkernen, Parmesan, getrockneten Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum zubereitet werden. Dann kann der Teig von unserem Grillbrot auch schon ausgerollt werden und mit dem Pesto, Mozzarella, Zucchinistücken und etwas Rucola gefüllt werden. Vor dem Grillen wir das Grillbrot noch mit einer Mischung aus Olivenöl und Oregano bepinselt, was dem Brot nochmal eine besondere Würze verleiht. Worauf wartest du noch? Probiere unser Grillbrot bei deinem nächsten Grillabend unbedingt einmal selbst aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Für den Teig gibst du das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel. Dann vermischt du die Hefe mit dem lauwarmen Wasser und gibst noch eine Prise Zucker dazu. Jetzt kannst du alles mit den Händen vermengen und so lange kneten, bis es nicht mehr klebt. Wenn es noch klebrig ist, gibst du etwas Mehl dazu. Dann kannst du den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem ruhigen Ort für 30 Minuten ruhen lassen.

### Step 2:

Während der Teig ruht, kannst du für die Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und den Parmesan reiben. Dann gibst du Pinienkerne und Parmesan zusammen mit den getrockneten Tomaten, dem geschälten Knoblauch und dem Basilikum in ein hohes Gefäß. Nun pürierst du alles zu einer Paste. Wenn es zu dick ist, kannst du noch mehr Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als nächstes kannst du den Mozzarella in Stücke schneiden und mit der Tomaten-Paste vermengen. Jetzt schneidest du die Zucchini klein und wäschst den Rucola.

### Step 3:

Im nächsten Schritt kannst du den Teig auf einer Arbeitsfläche mit etwas Mehl kurz kneten und in 4 große Teile portionieren. Dann rollst du jede Portion mit einem Nudelholz zu einem runden Teigfladen (ca. 1 cm dick) aus. Nun verteilst du die Füllung auf den Fladen, dabei lässt du den Rand frei. Auf die Füllung gibst du die Zucchini und den Rucola. Jetzt klappst du den Rand zur Mitte hin zusammen und verschließt ihn mit den Fingern, so dass die Füllung gut verschlossen ist. Dann beide Seiten kurz mit dem Nudelholz flach rollen.

### Step 4:

Jetzt kannst du den Grill auf 200 °C vorheizen. Dann mischst du Olivenöl mit Oregano und bestreichst die gefüllten Brote zuerst von einer Seite mit dem Öl und legst sie mit der eingeölten Seite auf die Grillfläche. Jetzt kannst du die Temperatur etwas runter drehen und die andere Seite mit Öl bepinseln. Wenn du einen Grill mit Deckel hast, kannst du ihn gerne für den Grillvorgang schließen. Nun grillst du die Brote von jeder Seite für ca. 7 Minuten und lässt sie vor dem Essen etwas abkühlen.

Powered by