



Oliven-Thymian-Stockbrot



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Spieße

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten plus Grillzeit und Einweichzeit

pro Portion: 7877 kJ, 1880 kcal, 174 g Kohlenhydrate, 24,4 g Eiweiß, 119 g Fett, 10,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Stockbrot schmeckt nicht nur super, sondern es lässt sich mit etwas Frischhaltefolie auch toll transportieren und ist der Knaller an jedem Lagerfeuer.

Step 1:

Zuerst musst du die Holzspieße 30 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Dann verbrennen sie auf dem Grill später nicht so schnell.

Step 2:

Währenddessen kannst du das Kräuteröl für das Stockbrot zubereiten. Dazu die Blättchen vom Thymian zupfen, mit dem Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Den Pizzateig auf ein großes Brett legen und von der langen Seite in Streifen schneiden. Die Oliven ganz klein hacken. Die abgetropften Holzspieße leicht mit dem Gewürzöl einreiben. Die Teigstreifen pinselst du ebenfalls mit dem Öl ein und belegst jeden Streifen mit Oliven. Nun wickelst du die Teigstreifen flach an deinem Holzspieß entlang und drückst die Enden gut fest.

Step 4:

Die rohen Stockbrote anschließend noch mit dem restlichen Öl einstreichen und langsam über dem Grill oder Feuer garen bis sie außen schön knusprig sind.

Zutaten

Menge

10	Holzspieße
5 Stiele	Thymian
5 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Paket	Pizzateig
100 g	schwarze Oliven