



Schwierigkeit leicht



2 Personen



Vorbereitung 15 min.
Grillzeit ca. 9 min.

Zutaten

Für den Teig:

- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 150 g Naturjoghurt 1,5%
- 2 TL Öl zum Einfetten

Für den Belag:

- 150 g Kirschtomaten
- 1 EL Zitronen-Olivenöl
- 1 Becher Mini-Mozzarella-Kugeln
- 1 EL Balsamico Creme
- 2 Stängel Bärlauch gehackt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Tipp

Die Grillfladen können auch auf dem [Rockcroc® Grillstein](#) sowie im Backofen gebacken werden. Für den großen [Rockcroc® Grillstein](#) einfach die Mengen verdoppeln.

GRILLFLADEN

Diese Leckerei ist für spontane Grillfreuden bestens geeignet.

Zubereitung

- Zutaten für den Teig in der großen [Edelstahl-Rührschüssel](#) gut vermischen und durchkneten. Ggf. noch etwas Mehl einarbeiten, bis der Teig geschmeidig und nicht mehr klebrig ist.
- Grill mit der leeren [Gusseisernen Bratpfanne](#) auf 150°C vorheizen.
- Teig mit dem [Teigroller](#) auf der [Teigunterlage](#) auf 30 cm Durchmesser ausrollen und mit dem [Nylonmesser](#) in der Mitte durchschneiden.
- Die heiße [Gusseiserne Bratpfanne](#) einfetten und die Teiglinge in die Pfanne legen.
- Bei geschlossenem Grill in ca. 5 Minuten goldbraun backen.
- Tomaten und Mozzarella-Kugeln halbieren, den Bärlauch in feine Streifen schneiden und mit dem Zitronen-Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
- Teigfladen umdrehen und mit dem marinierten Belag belegen. Weitere 4 Minuten im geschlossenen Grill backen, bis der Mozzarella verlaufen ist.
- Die [Gusseiserne Bratpfanne](#) mit den [Silikonhandschuhen](#) vom Grill nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) abstellen.
- Die Fladen vor dem Servieren mit Balsamico Creme beträufeln.