

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 16.05.2022

Grillgemüse mit Kerbelpesto und Pizzabrot

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Pizzabrot

20 g Hefe
1 Prise Zucker
250 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
0,5 TL Salz
50 ml Olivenöl
2 Stiele Rosmarin

Für das Grillgemüse

500 g Spargel, weiß und grün
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Bund Karotten
2 Stiele Thymian
2 TL Honig
6 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone, Saft und Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer, grob, schwarz
250 g Grillkäse, z. B. Halloumi

Für das Pesto

40 g Haselnüsse
1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch
3 EL Zitronensaft
40 g Parmesan oder Pecorino
80 ml Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. **Für das Pizzabrot** Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und 25 ml Wasser verrühren.
2. Mehl, Salz, Hefemix, übriges Wasser und die Hälfte Öl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Anschließend den Teig erneut kneten und in 12 Portionen teilen.
4. Teigportionen und nach Wunsch formen und auf ein oder zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen..
5. **Inzwischen das Gemüse** putzen und abbrausen. Spargel, Lauchzwiebeln halbieren oder dritteln. Karotten längs halbieren oder vierteln. Das gesamte Gemüse sollte ungefähr die gleiche Größe haben. Thymian grob zerpfeifen.
6. Das Gemüse in eine Grillschale legen. Honig, Öl, Zitronensaft und -schale mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Grillkäse grob zerbröckeln und auf dem Gemüse verteilen.
7. Die Grillschale mit Backpapier abdecken und das Gemüse auf dem heißen Grill ca. 30 Minuten garen. Dabei ab und zu wenden. (Alternativ im Backofen garen, bei 180 Grad, ebenfalls 30 Minuten).
8. **Inzwischen für die Pizzabrote** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze



vorheizen. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in die Teigfladen drücken. Mit übrigem Olivenöl beträufeln, Rosmarinnadeln abstreifen und auf die Teigfladen streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

9. **Für das Pesto** Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

10. Kerbel und Schnittlauch abbrausen und grob hacken.

11. Nüsse, Kräuter, Zitronensaft, Käse, Öl, Salz und Pfeffer in einem Mixer fein pürieren und abschmecken.

12. **Pizzabrot** herausnehmen. Mit Grillgemüse und Pesto anrichten und servieren.

Tipp: wenn es schneller gehen soll, Karotten und Spargel ca. 1-2 Minuten in Salzwasser vorgaren.