



# Italienische Piadina

mit Grillgemüse & Mozzarella



Zutaten für 2 Personen

**Für den Teig** Zunächst die Zutaten für einen glatten Teig verkneten und 15 Min ruhen lassen.

220 g Dinkelmehl  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
40 ml Olivenöl  
2 – 3 EL Wasser

Dann in zwei gleiche Teile teilen und beiden Kugeln gleichmäßig dünn und rund ausrollen. Eine Grillpfanne erhitzen und den Teigfladen hineingeben. Von beiden Seiten etwa 4 Min backen. Die Brote anschließend in einen Gefrierbeutel geben, damit sie nicht hart werden.

**Belag** Das Gemüse waschen. Die Enden der Bohnen abschneiden und dann die Bohnen in Salzwasser kurz blanchieren, die Tomatenscheiben in der Grillpfanne kurz garen.

1 Mozzarella  
2 Tomaten  
200 g Buschbohnen  
100 g Rucola  
CashewCreme (Grünhof bio Feinkost)  
Knoblauch-Sambal-Oelek

Die Piadina mit der CashewCreme bestreichen, dann mit Gemüse, Mozzarella und Salat belegen und in der Hälfte zusammenklappen. Die Piadina sind beliebig mit saisonalem Gemüse abwandelbar.