



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.