

# Hier und heute



## Grillbrot mit Feigen-Käse-Topping

Für alle Veggie-Fans legt der dreifache NRW-Grillmeister Marc-Aurel Wulfhorst aus Heiligenhaus selbstgemachtes Grillbrot vom Feinsten auf den Rost. Als raffiniertes Topping gibt's Ziegenkäse, Feigen und eine aromatische Honig-Thymian-Gewürzmischung.

### Das Rezept

(für acht Fladenbrote mit Topping)

**Vorbereitungszeit:** ca. 40 Min.

**Grillzeit:** ca. 6 Min.

### Zutaten Grillbrot

- 500 g Weizenmehl
- 7 g Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 6 EL Olivenöl
- eine Prise Salz
- eine Prise Zucker

### Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel geben und alles miteinander verrühren. In der Mitte eine kleine Kuhle formen, die Hefe hineinbröseln und mit lauwarmem Wasser aufgießen. Alles für etwa zehn Minuten ziehen lassen. Danach den Teig ordentlich durchkneten und das Olivenöl unterarbeiten. Dann für weitere 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss den Teig zu acht Fladen formen.

### Zutaten Belag

- 250 g Ziegenfrischkäse
- 250 g Feta
- 150 g frischer Rucola
- 12 frische Feigen
- 8 TL Honig
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 1 Bund frischer Thymian
- Walnusskerne
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und abschmecken. Honig und Thymianblättchen in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls miteinander verrühren. Die Feigen vierteln und den Feta vorerst unbearbeitet lassen.

### Grill-Utensilien

- Grill
- Grillzange
- scharfes Messer
- Schneidebrett

# Hier und heute



- Schüsseln
- Löffel
- Zitronenpresse

## **Grillen**

Die Fladen auf den Rost geben und für etwa zwei bis drei Minuten in direkter Hitze einseitig grillen. Sofort nach dem Wenden die Frischkäsemischung auf die gegrillte Brotseite streichen. Danach die Feigenspalten auf die Creme setzen und den Feta über den Fladen bröseln. Anschließend das Honig-Thymian-Gemisch über die Fladen geben und für weitere zwei bis drei Minuten grillen.

Zum Anrichten die Grillfladen vom Rost nehmen und mit frischem Rucola und Walnusskernen garnieren.