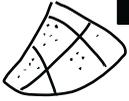
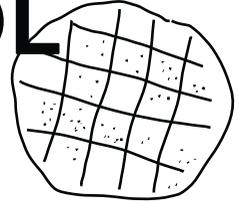


GRILLBROT MIT KRÄUTER- BUTTER/-ÖL



das duftet



Du brauchst für
4 Portionen

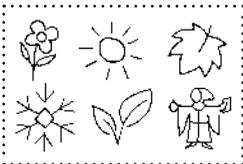
für den Teig

500 g Mehl
1 Packung
Trockenhefe
1½ TL Salz
375 ml Wasser



für Kräuterbutter/-öl

125 g Butter oder
150 ml Olivenöl
Kräuter der Saison*
Salz
Pfeffer



1. Mehl, Hefe und Salz zuerst in einer Schüssel vermischen, dann das Wasser dazu gegeben. Alles mit einer Gabel zu einem klebrigen Teig verrühren und ihn anschließend in der Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken, 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit (Wild-)Kräuter* pflücken, fein hacken und sie mit der weichen Butter oder dem Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig in 8 Teile teilen, zu Kugeln formen und diese zu 2 bis 3 mm dünnen Fladen platt drücken. Die Fladen auf dem Grill backen (etwa 4 Minuten auf der ersten Seite und weitere 3 Minuten auf der zweiten Seite).
4. Die warmen Brote mit Kräuterbutter oder -öl bestreichen und sofort servieren.

* Ganz nach deinem Geschmack kannst Du Küchenkräuter wie Schnittlauch, Zitronenmelisse, Liebstöckel, Estragon, Thymian und Oregano, Wildkräuter wie Bärlauch, Sauerampfer, Gundermann, Wegerich, Löwenzahn und Gänseblümchen oder essbare Blüten wie Ringelblumen, Borretsch und Kapuzinerkresse verwenden.