

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S STREETFOOD AUS ALLER WELT

KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U



(EINSCHLIESSLICH ZUBEREITUNG
DES TEIGS)

GEHZEIT FÜR DEN TEIG: 1 ½ STD.

GRILLZEIT: ETWA 20 MIN.

ZUBEHÖR: PIZZAHEBER (NACH
BELIEBEN)

3 dicke Scheiben Frühstücksspeck

*1 große Zwiebel, quer in 1 cm dicke
Scheiben geschnitten*

3 EL Olivenöl

*¾ Teigportion Libanesisches Fladenbrot
(; ersatzweise 350 g fertiger Pizzateig
aus dem Kühlregal), zimmerwarm*

60 g Crème fraîche

100 g Greyerzer, gerieben

4 Stängel Thymian, Blättchen abgezupft

1. Den Speck in 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe in etwa 10 Min. auf beiden Seiten braun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl bestreichen und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 12-15 Min. grillen, bis sie stellenweise gebräunt und ganz weich sind, dabei einmal wenden. Auf einem Teller etwas abkühlen lassen, dann in Ringe zerteilen.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30 × 20 cm ausrollen. Den Pizzaheber oder ein randloses Backblech mit Mehl bestreuen und die Teigplatte daraufgeben. Auf den Grillrost gleiten lassen und die Oberseite mit den übrigen 2 EL Öl bestreichen. Über

ÜBRIGEN ZEE ODER BESTREICHEN. ÜBER

direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 4 Min. grillen, bis die Unterseite schön gebräunt ist. Den Fladen wenden, zügig mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen, dann den Käse und die Zwiebelringe darüber verteilen. Bei geschlossenem Deckel etwa 4 Min. weitergrillen, bis der Käse geschmolzen und die Unterseite erneut schön gebräunt ist. Vom Grill auf ein Schneidbrett heben. Übrige Crème fraîche in Klecksen darauf verteilen, dann den Flammkuchen mit Speck und Thymian bestreuen. In Stücke schneiden und sofort servieren.



ITALIENISCHE PIADINA

FÜR 4–8 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30–40 MIN.

(EINSCHLIESSLICH ZUBEREITUNG
DES TEIGS)