



Gefülltes Grillbrot

Zutaten:

1 Rolle (500g) Hefeteig
2-3 Frühlingszwiebeln
1 Aubergine
1 Zucchini
100g Cheddar (gerieben)
1 Zwiebel
Knoblauch
Jalapenos
getrocknete Tomaten in Öl



Zubereitung:

Schneiden Sie die Aubergine in Scheiben und braten Sie sie in einer Pfanne von beiden Seiten kurz an bis sie braun sind.

Schneiden Sie Knoblauch, Zucchini, Jalapenos, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebel klein und geben Sie alles in eine Schüssel. Nehmen Sie die gebratenen Auberginen-Scheiben aus der Pfanne und würfeln Sie sie klein. Geben Sie die Würfel ebenfalls in die Schüssel zum restlichen Gemüse. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, mischen Sie alles gut durch und heben Sie den geriebenen Käse unter.

Nehmen Sie sich den Hefeteig und schneiden Sie gleichgroße Teile heraus. Belegen Sie den Teig mit dem Gemüse und schlagen Sie kleine Taschen um. Verschließen Sie die Taschen gut, damit später nichts rausläuft. Legen Sie die Teigtaschen auf den Grill oder in die Pfanne und braten Sie sie goldbraun von beiden Seiten an.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.