



Affenbrot mit Schinken-Käse-Füllung

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	15 Minuten Grillzeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1	Zwiebel	100 g	Schweizer Käse
100 g	Schinken (gekocht oder geräuchert)	100 g	Schwarze Oliven
4	Petersilienzweige	1	Frischer Pizzateig
2 EL	Butter (geschmolzen)		(quadratisch)

Zubereitung:

In der Küche:

Den Behälter aus dem GBS Geflügelhalter entnehmen und leicht einfetten. Geflügelhalter mit Backpapier auslegen und den Behälter wieder einsetzen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Oliven, Schinken und Petersilie hacken und den Käse reiben. Zwiebel, Oliven, Schinken, Petersilie und den geriebenen Käse vermengen. Pizzateig ausrollen und in 20 Quadrate schneiden. Ein Quadrat nehmen, 1 Teelöffel Füllung darauf geben und zu einer Kugel zusammenwickeln. Die gefüllte Kugel in den GBS Geflügelhalter legen (in der Mitte beginnend) und mit den restlichen Quadraten fortfahren.

Am Grill:

Den Grill für die indirekte Hitze auf ca. 180°C vorheizen. Den GBS Geflügelhalter über indirekte Hitze in den GBS Grillrost stellen und bei geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten backen. Gelegentlich mit geschmolzener Butter bestreichen.

TIPP des Grillmeisters: Affenbrot mit frischer Salsa servieren: 8 Kirschtomaten, gehackt, 4 Zweige frisches Basilikum, gehackt, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer