GEWÜRZE
DER WELT

Rezeptkarte Nº 122

Not just BBQ-Salt
Brot und Pimientos vom Grill

30 Minuten | 15 Minuten | 45 Minuten

Zutaten für 2 Personen

Für das Grillbrot:

250 g Pizzateig (selbstgemacht)
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Olivenöl
½ TL Not Just BBQ-Salt
1 TL Rosmarin
50 g sehr dünne Bacon-Scheiben
2 Grillspieße

Für die Pimientos-Spieße:

200 g Pimientos de Padron
10 Physalis
10 Cocktailtomaten
kleine Bambusspieße
Not Just BBQ-Salt nach Geschmack

Rezept

Den Pizzateig ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und mit dem gehackten Knoblauch bestreuen. Mit Not Just BBQ-Salt und Rosmarin würzen. Auf der langen Seite in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit Bacon belegen. Die Pizzastreifen nun um die Grillspieße wickeln und dabei eindrehen, so dass der Bacon teilweise außen zu sehen ist. Neben der Glut langsam backen. Dabei oft drehen, damit das Brot nicht zu dunkel wird.
Pimientos, Cocktailtomaten und Kapstachelbeeren abwechselnd auf die Bambusspieße stecken. Bei guter Glut (am besten auf einer Edelstahl-Grillpfanne) rösten, bis die Tomaten platzen und die Pimientos geröstet sind. Auf eine Platte legen, großzügig mit Not Just BBQ Salt bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!

4 260638 327870