

# Kochen

## Piadina vom Grill

Piadina – eine Art Fladenbrot, gefüllt mit Auberginen, Dörrtomaten, Rucola und Rohschinken – schmeckt vom Grill einfach noch besser!

### EIGENSCHAFTEN

 **LACTOSEARM**

### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **2 MIN**  
VORBEREITUNGSZEIT **35 MIN**



## ZUTATEN

 ERGIBT 8 Stück

200 g Mehl

1 Prise Salz

20 g Olivenöl oder Schweineschmalz

120 g Etwa 120 g Wasser

### FÜLLUNG:

2 mittlere [Auberginen](#)

Olivenöl zum Bestreichen

Salz

140 g [Dörrtomatenpaste](#) oder -pesto

200 g dünn aufgeschnittener Rohschinken

70 g [Rucola](#)

nach Belieben gehobelter Parmesan oder Sbrinz AOP

## NÄHRWERT

Pro Portion

12 g Eiweiss

9 g Fett

23 g Kohlenhydrate

227 g kKalorien

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Olivenöl oder Schweineschmalz sowie das Wasser beifügen und alles zu einem glatten Teig kneten. In einer Schüssel zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Inzwischen für die Füllung die Auberginen rüsten und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben dünn mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Auf dem Grill oder in der Pfanne goldbraun braten.
- 3 Den Teig in 8 gleichmässig grosse Stücke teilen. Jede Portion zu einem runden Fladen von etwa 20 cm Durchmesser auswallen.
- 4 Die Piadinas portionenweise auf dem Grill auf der gut vorgeheizten Grillplatte oder einem Pizzastein etwa 2 Minuten backen. Die Piadina wird dabei nur auf einer Seite gebacken, damit sie schön weich und flexibel bleibt.
- 5 Zum Fertigstellen jede Piadina dünn mit Tomatenpaste bestreichen und mit Auberginen, Rohschinken, Rucola und nach Belieben Parmesan oder Sbrinz belegen. Die Piadina zusammenklappen und geniessen. Man kann sie vor dem Essen auch nochmals kurz auf den Grill legen und anwärmen lassen.