

STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



Pizza ist der perfekte Allrounder, ihr könnt sie nach Belieben belegen und so ist für jeden Geschmack etwas dabei. Stromboli wird wie eine Pizza vorbereitet und belegt, dann aber aufgerollt gebacken. In Röllchen geschnitten ist sie die perfekte Vorspeise, Fingerfood für eine Party oder Grillbeilage. Ich habe meinen Big Green Egg Grill angeheizt und die Stromboli darauf zubereitet und leckeren Grillkäse von Gazi dazu serviert. Beim Belag könnt ihr die Zutaten ganz nach Geschmack anpassen und variieren und so auch eine vegetarische Variante backen.



Zubereitungszeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er

FÜLLUNG VORBEREITEN

Verrühre die Kräuterbutter mit dem Tomaten- und Paprikamark. Schneide die Champignons und Spitzpaprika in feine Scheiben u

STROMBOLI BELEGEN

Teile den Teig in mehrere Portionen, forme sie zu Kugeln und rolle sie dann jeweils zu einem Rechteck aus. Streiche die Mischung



STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



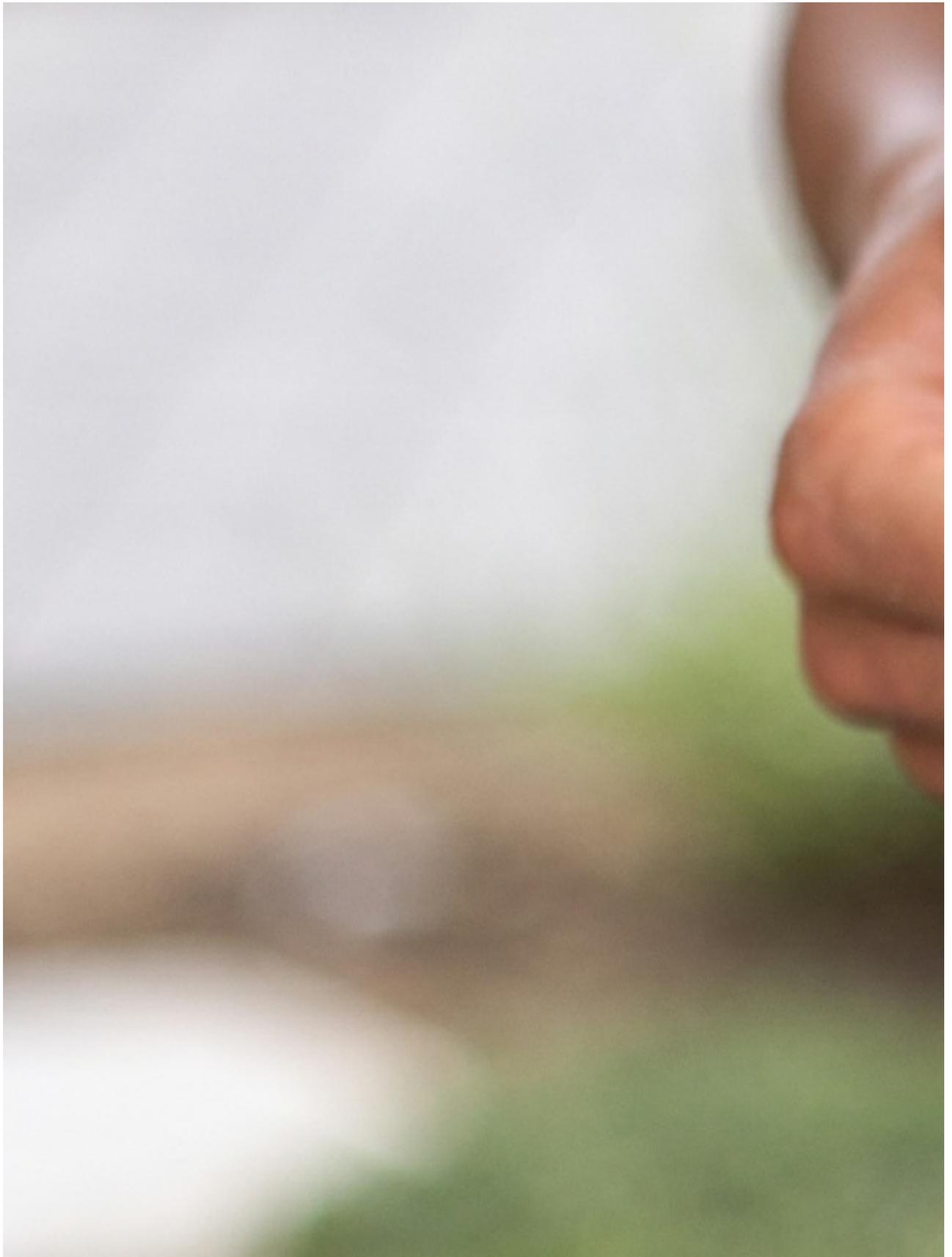
STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



GRILLEN



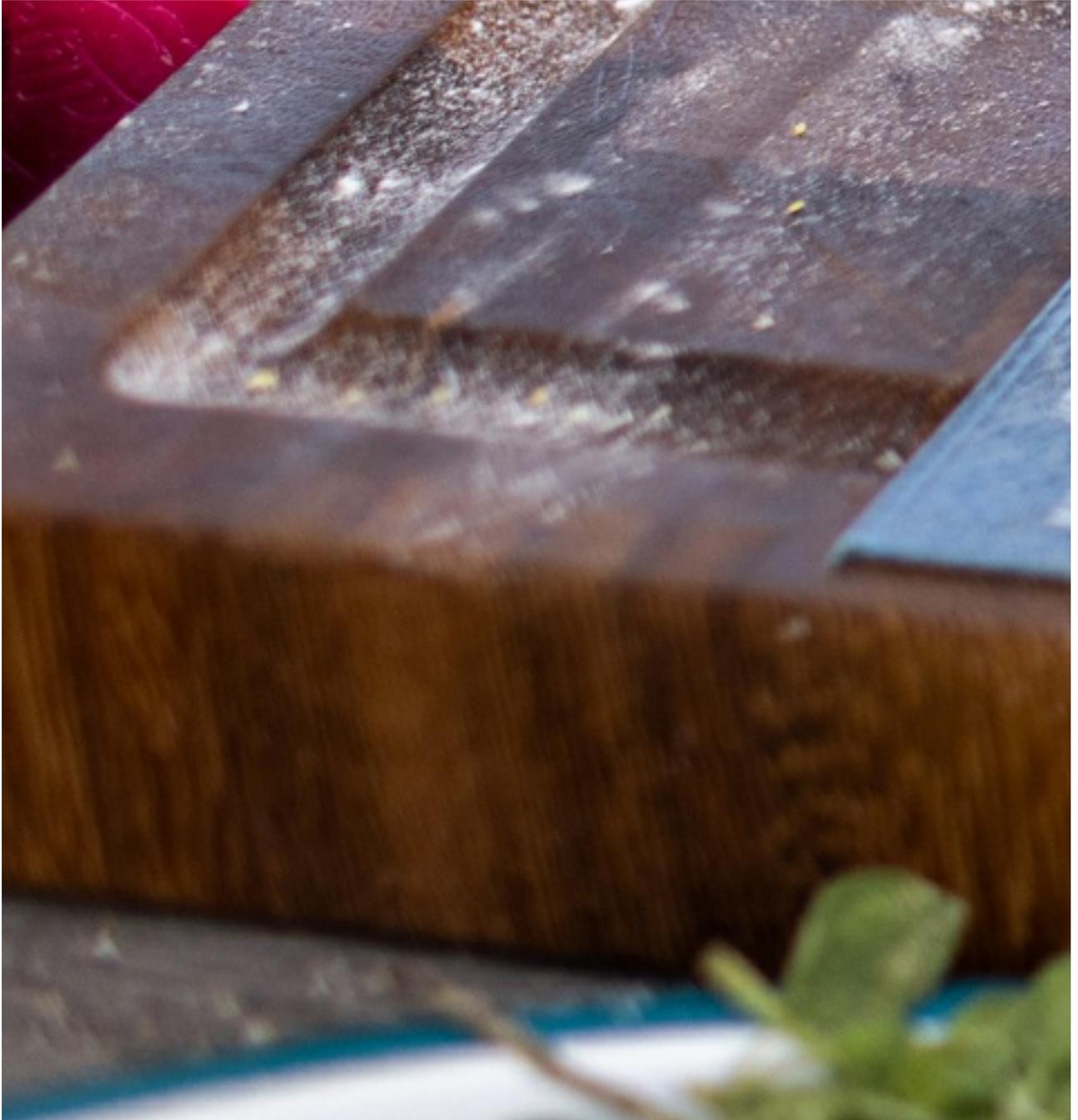
STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



STROMBOLI MIT GRILLKÄSE



Reibe die Rollen mit Olivenöl ein, streue getrockneten Oregano und Hartweizengrieß darüber und lege die Rollen auf den Pizzast