

# Zazikiteller

mit Grillbrot



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500 g GUT LANGENHOF Hähnchenbrust Steaks (mariniert) oder  
600 g BRAJLOVIC Cevapcici (TK)  
oder für die selbstgemachte Version:  
4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen  
1 ERNTEKRONE Zwiebel  
600 g GUT BARTENHOF Rinderhackfleisch  
2 EL BELLUCCINO Olivenöl  
1 EL COOK! Paprikapulver (edelsüß)  
1 EL COOK! Paprikapulver (rosenscharf)  
1 TL Salz, 1 große Prise COOK! Pfeffer

### Grillbrot:

300 g BIO SONNE Dinkelmehl (Typ 630)  
oder wahlweise Weizenmehl  
50 g LANDFEIN Joghurt  
4 g ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe  
100 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)  
2 EL BELLUCCINO Olivenöl  
1 TL BIO SONNE Honig, 1 TL Salz

### Zwiebelpickles:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln  
200 ml Essig, 1 TL Zucker, ½ TL Salz

½ ERNTEKRONE GURKE

¼ Bund BIO SONNE Petersilie

500 g MEANDROS Zaziki

200 g EXCELLENT BUFFET Oliven

## ZUBEREITUNG:

1. Um die Fladenbrote herzustellen, alle Zutaten für den Teig etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Im Anschluss eine Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in dünne Ringe hobeln und mit Salz, Zucker und Essig in ein Einmachglas geben und ziehen lassen.
4. Wer die Cevapcici selbst zubereiten möchte, kann nun die geschälten Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, um sie anschließend mit Gewürzen und Hackfleisch von Hand für 8–10 Minuten zu einer homogenen Masse zu verkneten.
5. Danach die Fleischmasse in daumendicke Röllchen portionieren und in Form bringen (bis zum Grillen noch einmal kalt stellen, damit sie nicht direkt auseinanderfallen).
6. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig in 6–8 gleich schwere Portionen teilen und zu fingerdicken Fladen ausrollen – danach eine gusseiserne Pfanne auf dem Grill vorheizen (oder die Fladen mit zusätzlichen Olivenöl bepinseln und direkt auf den Rost geben) und die Fladen darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
7. Im Anschluss die Cevapcici oder Hähnchenbrustfilets ringsherum knusprig grillen.
8. Währenddessen das Zaziki mit Gurkenscheiben, Oliven, frischen Kräutern und gepickelten Zwiebelringen sowie den Fladenbroten vom Grill anrichten – zum Schluss noch das gegrillte Fleisch dazulegen.