

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



## Grill Dogs mit Gemüse & Burrata

Zutaten:

### Für die Pitabrote {10 Stk.}:

- 1 Pkg. Trockengerm
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 3 EL Olivenöl

### Für die Füllung:

- 2 Pkg. Grill-Würstel {rund 18 Stk.}
- 150 g Cherrytomaten
- 1 große grüne Paprika
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 2 Burrata
- 4 EL hausgemachtes Ketchup

### Für die Garnitur:

- Rucola, 1 Pkg. Lorenz Pommels
- Dazu passen: Grillkartoffeln



## Zubereitung:

Für die Pitabrote: Den Trockengerm mit dem Wasser glattrühren und für rund 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Mehl mit der Germ-Wasser-Mischung und einer Prise Salz rund 10 Minuten in der Küchenmaschine oder alternativ mit den Händen zu einem Teig kneten {lassen}. Den Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben und mit einem Tuch bedeckt für rund 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Anschließend den Teig nochmals kurz durchkneten und in rund 10 Stücke teilen. Jedes Stück zu einem ½ cm dicken Fladen ausrollen. Diese nochmal kurz gehen lassen und dann bei mittlerer Hitze am Grill ca. 10 Minuten pro Seite grillen.

Für die Füllung: Die Grill-Würstel am Grill braten. Die Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und für 5-10 Minuten grillen. Die Cherry Tomaten {im Ganzen} ebenfalls auf den Grill in einer Grillschale geben.

Die Pitabrote waagrecht einschneiden und innen mit hausgemachtem Ketchup bestreichen. Mit Kartoffel-Grill-Würstel und Grillgemüse füllen. Die Burrata in Stücke zupfen und ebenfalls in die Grill Dogs geben. Noch warm mit frischem Rucola und knusprigen Pommels garniert servieren. Dazu passen Grillkartoffeln.