

7 SCHNELLE REZEPTE FÜR KREATIVE Grillbeilagen



mit Grillpaprika

MIT FRISCHEM ROSMARIN





Unsere Frischteige: FÜR EIN GELUNGENES SOMMERFEST

Der Sommer lädt ein zum Grillen, gemeinsamen Genießen und gemütlichen Beisammensitzen mit Freunden und Familie. Die Tante Fanny Frischteige - seien es die Frischen Pizzateige, der Frische Flammkuchenteig oder die knusprigen Flammkuchenböden - sind die beste Basis für deine Grillbellagen, die sich schnell und einfach zubereiten lassen.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir dir, wie du einen schnellen **Kräuterflammkuchen mit Frischkäse und Knoblauch** und **knusprige Pizzastangerl mit dreierlei Dips** für deine Gäste oder Familie zubereitest. Auch der **Pizzabrötchen-Kranz mit Mozzarella und Tomaten** ist der Hit auf jeder Party und eignet sich gut fürs Picknick oder als Mitbringsel. Alle Rezepte sind vegetarisch und können wunderbar mit deinen frischen Lieblingskräutern oder Kräutermischungen variiert werden.

Viel Spaß beim Gustieren und eine schöne Grillfeier wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober-/Unterhitze



... Heißluft



TIPP:

VERWENDE ALTERNATIV
ANDERE MEDITERRANE
KRÄUTER WIE Z.B. SALBEI,
OREGANO ODER BOHNEN-
KRAUT!



Pizzateig



POLPA

Thymian

Oliven-Tomaten CIABATTA

Zutaten für 1 Ciabatta:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Blech-Pizzateig XXL 550 g
- 250 g Tomatenpolpa (bzw. stückige
Tomaten), abgetropft
- 150 g Oliven, entsteint, grob gehackt
- 4 Zweige Thymian, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Mehl zum Bestäuben

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen.
3. Tomatenpolpa mit Oliven und Thymian mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Teig mit der Tomatenfülle bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 5 cm aussparen. Rand mit Wasser bestreichen. Den Teig eng einrollen und an den Seiten gut verschließen. Teigoberfläche mit Mehl bestäuben und alle 2 cm leicht einschneiden.
5. Ciabatta 25 - 30 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen.



ca. 15 Min.



25 - 30 Min.



200° C



180° C

TIPP:

EIN AROMATISIERTES OLIVENÖL WIE ZUM BEISPIEL ZITRONENOLIVENÖL ODER CHILIOÖL VERLEIHT DEN TEIG-STANGERLN EINE BESONDERS SPANNENDE GESCHMACKS-NOTE.



Knusprige Pizzastangerl MIT DREIERLEI DIPS

Zutaten für ca. 15 Stangerl:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 2 Zweige Rosmarin, gehackt

Grillsaucen Basis:

- 250 g Sauerrahm
- 125 g Crème fraîche

Limetten-Ingwer Sauce:

- ½ Limette, unbehandelt, abgerieben und ausgepresst
- Etwas Ingwer, geschält und gerieben

Knoblauch-Kräuter Sauce:

- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Frische Kräuter nach Belieben (z. B. Rosmarin, Schnittlauch,...), gehackt

Cocktailsauce:

- 1 EL Ketchup
- 1 EL Orangensaft

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen und der Breite nach in 2 - 3 cm breite Streifen schneiden.
3. Teigstreifen mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin bestreuen. Je ein Streifenende festhalten und gegeneinander drehen.
4. Teigstangerl 15 - 20 Min. auf mittlerer Schiene im Backofen goldbraun backen.
5. Für die Saucenbasis Sauerrahm mit Crème fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 3 kleine Schüsseln aufteilen und die restlichen Zutaten der drei Saucen hinzufügen. Zu den Pizzastangerl servieren.



ca. 10 Min.



15 - 20 Min.



200° C



100° C



TIPP:

ANSTATT BASILIKUM EIGNEN SICH AUCH ANDERE BLATTKRÄUTER WIE PETERSILIE ODER ESTRAGON! DAS KRÄUTERSALZ KANNST DU DURCH GRILLGEWÜRZ ERSETZEN.

mit Cocktailtomaten



Pizzabrötchen-Kranz

MIT MOZZARELLA UND TOMATEN

Zutaten für 1 Pizzabrötchen-Kranz:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig XXL 550 g
- 12 Cocktailtomaten
- 12 kleine Mozzarellaabällchen
- Etwas frisches Basilikum
- 1 EL Olivenöl zum Bestreichen
- Etwas Kräutersalz zum Bestreuen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in 12 Rechtecke schneiden. Je eine Cocktailtomate, ein Mozzarellaabällchen und ein Basilikumbblatt darauf legen.
3. Die Pizzabrötchen gut verschließen und zu Kugeln formen. Mit der Naht nach unten kranzförmig auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech setzen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutersalz bestreuen.
4. Pizzabrötchen-Kranz 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene backen.





TIPP:
 VARIERE DIESEN
 FLAMMKUCHEN MIT
 KRÄUTERN DEINER
 WAHL!



Kräuterflammkuchen MIT FRISCHKÄSE UND KNOBLAUCH

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny
 Frische Flammkuchenböden nach
 original Elsässer Art 340 g
- 150 g Frischkäse
- 1 unbehandelte Zitrone, Schale
 abgerieben
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 g Parmesan, gerieben
- Je 4 Zweige Rosmarin und Thymian,
 fein geschnitten
- 1 Bund Salbei
- Salz und Pfeffer, gemahlen

- 1.** Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2.** Frischkäse mit Zitronenabrieb, Knoblauch, Parmesan und geschnittenen Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Je 2 Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
- 4.** Je Flammkuchenboden ¼ der Creme verstreichen und mit Salbeiblättern belegen.
- 5.** Immer nur ein Backblech in den Backofen schieben und Flammkuchen 7 - 9 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.

 ca. 10 Min.
  270° C, 7 - 9 Min.
  250° C, 8 - 11 Min.

TIPP:

DIE PERFERTE BEGLEITUNG FÜR DEIN GRILL- ODER SOMMERFEST: KANN AUCH MIT PESTO ROSSO UND GETROCKNETEN TOMATEN ODER WÜRZIGEM KÄSE BEFÜLLT WERDEN.

pizzateig

TOPFEN



Topfenzupfbrot MIT KRÄUTERFÜLLUNG

Zutaten für 1 Kastenform, ca. 30 x 10 cm:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: Tante Fanny
Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 2 - 3 Knoblauchzehen, blättrig geschnitten
- 100 g Topfen (Quark)
- Gemischte frische Kräuter, gehackt
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Muskatnuss, gerieben
- Etwas Butter zum Befetten der Form

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Knoblauch in wenig Butter und Olivenöl langsam anschwitzen und auskühlen lassen. Mit einem Schneebesen die restliche Butter mit Topfen, Kräutern, Gewürzen und dem Knoblauch verrühren.
3. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Die Kräutermasse gleichmäßig darauf streichen.
4. Teig mit einem Teigrad der Breite nach auf die Breite der Kastenform zuschneiden. Die Streifen ca. 3 cm hoch ziehharmonikaartig zusammenlegen und in die befettete Backform nach und nach locker einschichten.
5. Im Backofen 25 - 30 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



ca. 15 Min.



25 - 30 Min.



200° C



180° C

TIPP:

BESONDERS GUT SCHMECKT DER FLAMMKUCHEN, WENN DU NACH DEM BACKEN ETWAS EINLEGEÖL DER PAPRIKA DARÜBER TRÄUFELST!



Flammkuchenteig



Basilikum & Petersilie

GRILLPAPRIKA

Flammkuchen

MIT GRILLPAPRIKA UND FRISCHEN KRÄUTERN

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: Tante Fanny Frischer Dinkel-Flammkuchenteig 260 g
- 150 g Crème fraîche
- 1 Glas Grillpaprika (280 g), abgetropft, in Streifen geschnitten
- 1 Bund gemischte Kräuter, fein geschnitten (z.B. Petersilie, Basilikum)
- Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen.
3. Grillpaprika auf den Flammkuchen legen und mit Pfeffer würzen.
4. Flammkuchen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen. Nach dem Backen den Flammkuchen großzügig mit frischen Kräutern bestreuen.



ca. 15 Min.



15 - 20 Min.



220° C



200° C



← mit Ribiseln

Süßer Flammkuchen MIT RIBISELN UND MANDELN

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 150 g Frischkäse
- 2 EL Vanillezucker
- 160 g rote Ribiseln (Johannisbeeren), abgezupft
- 50 g Mandeln, gehobelt
- Staubzucker zum Bestreuen
- Etwas Minze oder Zitronenmelisse zum Dekorieren

1. Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten,
2. Frischkäse mit Vanillezucker verrühren.
3. Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
4. Je Boden ¼ der Creme verstreichen, dabei rundum einen Rand von 1 cm aussparen. Mit Ribiseln gleichmäßig belegen. Gehobelte Mandeln darüber streuen.
5. Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und 7 - 9 Min. auf unterster Schiene knusprig backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen und mit frischer Minze oder Zitronenmelisse dekorieren. Nach warm servieren.



TIPP:
ANSTELLE DER RIBISELN
PASSEN AUCH GUT ERDBEEREN,
HEIDELBEEREN ODER
BROMBEEREN AUF DEN
FLAMMKUCHEN.



ca. 10 Min.



270° C, 7 - 9 Min.



250° C, 8 - 11 Min.



Saisonkalender KÜCHENKRÄUTER

Dieser Kalender soll eine Übersicht geben, wann welche Kräuter verfügbar sind. Bitte beachte, dass die Kräuter sich in ihrer Anbauweise und Pflege unterscheiden. Manche Kräuter lassen sich nicht nur im Garten anbauen, sondern gedeihen auch wunderbar in einem Topf am Küchenfenster. Am besten informierst du dich in deiner Gärtnerei des Vertrauens.

TIPP:
DIE MEISTEN KRÄUTER LASSEN SICH WUNDERBAR EINFRIEREN, DAZU EINFACH WASCHEN, TROCKEN TUPFEN, FEIN HACKEN & IN KLEINE DOSEN FÜLLEN. OREGANO UND THYMIAN SOLLTEN BESSER GETROCKNET WERDEN, DA SIE DURCH DAS EINFRIEREN DEUTLICH AN AROMA VERLIEREN.

	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEZ
Borlauch												
Basilikum												
Beifuß												
Bohnenkraut												
Borretsch												
Brennnessel												
Dill												
Estragon												
Kerbel												
Koriander												
Kresse												
Liebstöckel												
Larbeer												
Majoran												
Minze												
Oregano												
Petersilie												
Pimpinelle												
Rosmarin												
Salbei												
Schnittlauch												
Thymian												
Waldmeister												
Zitronenmelisse												



VERWANDELT DINKEL IN PIZZA-GENUSS.



1000
+ 7ME
REZEPTE
tantefanny.at



Es braucht nur wenig, um viel Gesundes genießen zu können. Nimm den Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig, entrolle ihn auf einem Backblech und du bist nur einige frische Zutaten von einem Pizza-Genuss entfernt.
Mit 100% Dinkelmehl und 2% Olivenöl extra nativ!



WWW.TANTEFANNY.AT