

KREATIVE GRILLBEILAGEN
FÜR DEINE Sommerparty



mit
Pinienkernen

MIT
SESAM UND MOHN

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!

AUF DER SUCHE NACH neuen Rezeptideen?



ÜBER
1000
REZEPTE AUF
tantefanny.at

WIR STELLEN VOR:

Unsere kreativen Grillbeilagen mit Frischteig

Endlich steigen die Temperaturen, das Wetter wird freundlicher und wir wollen nur eines: Raus! Hast du deinen Grillen dieses Jahr schon eingeweiht? Falls nicht, wird es höchste Zeit. Wir sind schon im Grillfieber und stellen dir in diesem Rezeptheft unsere liebsten Beilagen zum Grillen vor.

Wir zeigen dir, wie du eine schnelle **Focaccia mit Kirschtomaten und Pinienkernen**, sommerliche **Blätterteigsacks mit Melanzani und Zucchini** oder ein **Knoblauch-Zupfbrot mit frischen Kräutern** zubereitest.

Und was wäre denn eine Grillparty ohne Nachspeise? Dafür empfehlen wir den süßen **Flammkuchen mit Nektarinen und Amarettini**. Flammkuchen muss ja schließlich nicht immer pikant belegt werden.

Einen schönen Sommer und viel Spaß bei deiner nächsten Grillparty wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



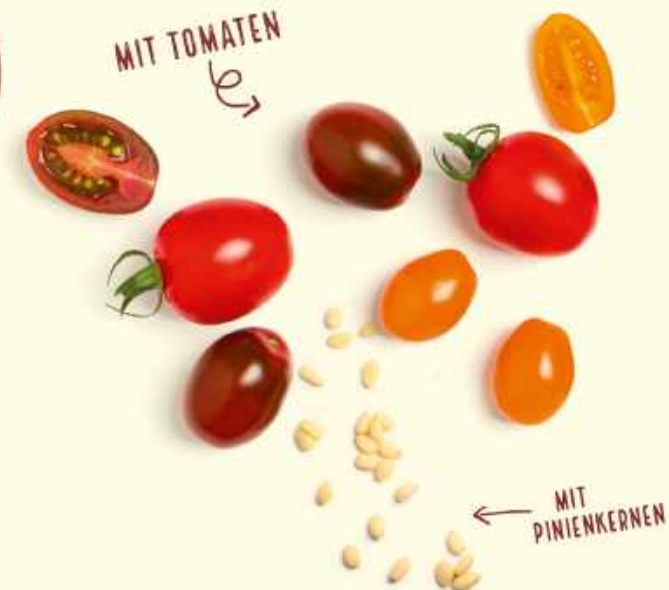
... Ober-/Unterhitze



... Heißluft

TIPP:

STATT PIZZAGEWÜRZ KANNST DU AUCH FRISCHE, MEDITERRANE KRÄUTER WIE Z.B. THYMIAN, ROSMARIN ODER SALBEI MIT MEERSALZ ÜBER DIE FOCACCIA STREUEN.



Focaccia

MIT KIRSCHTOMATEN UND PINIENKERNEN



Zutaten für 1 Blech Focaccia:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig XXL 550 g
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 100 g Kirschtomaten, halbiert
- 50 g Pinienkerne
- Etwas Pizzagewürz
- Grobes Meersalz

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und in der Mitte zusammenfallen, sodass zwei Teiglagen entstehen. Mit den Fingern einige Vertiefungen in den Teig drücken.
3. Alle Zutaten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Pizzagewürz und Salz bestreuen.
4. Focaccia im Backofen 20 - 25 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen.



ca. 10 Min.



20 - 25 Min.



200° C



180° C

TIPP:

DU KANNST AUCH VOR DEM BACKEN ETWAS GERIEBENEN HARTKÄSE, Z.B. PARMESAN ÜBER DIE MELANZANI- ODER ZUCCHINISCHLEIBEN GEBEN!

Blätterteig

Zucchini

CRÈME FRAÎCHE

Sommerlicher Blätterteigsack MIT MELANZANI UND ZUCCHINI

Zutaten für 8 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- 125 g Crème fraîche
- 1 Handvoll Minze, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 8 Melanzani- (Aubergine) oder Zucchini-scheiben
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Etwas Minze zum Garnieren

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und in 8 gleichgroße Quadrate schneiden, diese mittig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Crème fraîche mit Minze und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 EL auf jedes Teigquadrat geben. Melanzani- oder Zucchini-scheiben mit Olivenöl benetzen und je nach Größe ca. 1-2 Scheiben auf jedes Quadrat legen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Blätterteigquadrate ca. 15 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Nach dem Backen mit frischer Minze garnieren.



ca. 10 Min.



ca. 15 Min.



200° C



180° C

TIPP:

WENN DU MÖCHTEST,
KANNST DU STATT
SARDELLEN AUCH
KAPERN AUF DEN
FLAMMKUCHEN
LEGEN.



Flammkuchenteig

Zitrone



SARDELLEN-
FILETS

Zitronenflammkuchen MIT SARDELLEN

Zutaten für 12 Flammkuchenecken:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Flammkuchenteig 260 g
- 150 g Ricotta
- 1 unbehandelte Zitrone, Schale abgerieben
- 1 EL Chiliflocken
- 10 Sardellenfilets, grob gehackt
- Etwas frische Petersilie, gezupft

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Ricotta mit Zitronenabrieb verrühren.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in 6 Quadrate schneiden. Jedes Teigstück diagonal halbieren, sodass 12 Teigdreiecke entstehen.
4. Auf jedes Dreieck etwas Ricottamasse aufstreichen, dabei rundum einen Rand von 0,5 cm aussparen, Chiliflocken und Sardellen auf der Ricottamasse verteilen.
5. Flammkuchenecken 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.



10 Min.



15 - 20 Min.



220° C



200° C



Blech-Pizzateig



Knoblauch-Zupfbrot MIT KRÄUTERN



Zutaten für 1 Knoblauch-Zupfbrot:

- 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 80 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Bund Petersilie, gehackt
- 6 Zweige Thymian, gehackt
- 6 Zweige Rosmarin, gehackt
- Etwas grobes Meersalz zum Bestreuen
- Etwas Olivenöl zum Befetten der Form

1. Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
2. Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Thymian und Rosmarin vermengen.
3. Teige mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit der Knoblauch-Kräuter-Masse bestreichen. Teige von unten und oben zur Mitte hin einklappen.
4. Die Teigstreifen in jeweils 6 gleich große Stücke schneiden und locker in eine befettete Tortenform schichten. Mit Meersalz bestreuen.
5. Zupfbrot ca. 35 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen.



ca. 10 Min.



ca. 35 Min.



190° C



170° C

TIPP:

WENN DU MÖCHTEST, KANNST DU STATT SESAM AUCH MOHN ODER ETWAS GERIEBENEN KÄSE ÜBER DIE BLÄTTERTEIGSTANGEN STREUEN.

Dinkel-Blätterteig

gelber Paprika



Feurige Blätterteigstangen MIT PAPRIKA



Zutaten für 20 Blätterteigstangen:

- 2 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- 120 g Tomatensauce, auf einem Sieb abgetropft, Tomatenwasser aufgefangen
- 120 g Tomatenmark
- 2 scharfe Chilischoten, entkernt, fein gehackt
- 2 gelbe Paprika, fein gewürfelt
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Etwas schwarzer Sesam zum Bestreuen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Tomatensauce und Tomatenmark glatrühren, Chili und Paprika dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ersten Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und Tomatensauce aufstreichen. Zweiten Teig entrollen und auf den ersten Teig legen.
4. Der Breite nach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, sodass 20 Stangen entstehen. Diese ineinander verdrehen, dünn mit Tomatenwasser bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. Im Backofen ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



ca. 15 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C

TIPP:

SERVIERE DAZU EINEN
SOMMERLICHEN SALAT,
GEGRILLTES GEMÜSE,
FLEISCH ODER EINE
TOMATENSALSA.



Blech-Pizzateig

getrocknete Tomaten



ZIEGEN-
FRISCH-
KÄSE

Pizzaschnecken MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND MINZE

Zutaten für 12 Schnecken:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 125 g Ziegenfrischkäse
- ½ TL Kreuzkümmel
- 100 g eingelegte, milde Pfefferoni, grob gehackt
- 100 g getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
- Einige Minzblätter, grob gehackt
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- Etwas schwarzer Sesam zum Bestreuen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ziegenfrischkäse mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen, dabei oben einen Rand von 2 cm aussparen. Pfefferoni, Tomaten und Minze auf der Masse verteilen.
4. Teig der Länge nach einrollen, außen rundum mit Ei bestreichen und auf allen Seiten mit Sesam bestreuen.
5. Teigrolle in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden.
6. Schnecken ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene backen.



ca. 15 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C

TIPP:

DAS GEBÄCK EIGNET SICH
IDEAL ALS GRILLBEILAGE UND
SCHMECKT AUCH KINDERN
MIT AUFSCHNITT GUT!



Blech-Pizzateig



Pizzagebäck MIT SESAM UND MOHN



Zutaten für 10 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- Etwas Sesam
- Etwas Mohn
- Salz, gemahlen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen.
3. Teig der Breite nach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Wasser bepinseln und abwechselnd mit Sesam und Mohn bestreuen. Etwas salzen und je einen Mohn- sowie Sesamstreifen aufeinanderlegen und etwas festdrücken.
4. Eindreihen und zu einem Kranz formen.
5. Gebäck ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



ca. 10 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C



TIPP:
NACH BELIEBEN DIE FLAMMKUCHEN NACH DEM BACKEN MIT STAUBZUCKER BESTREUEN UND MIT MINZE ODER ZITRONENMELISSE GARNIEREN.



Süßer Flammkuchen MIT NEKTARINEN UND AMARETTINI

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 200 g Mascarpone
- 40 g Vanillezucker
- 1 kleine unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft
- 2 - 3 Nektarinen (oder Pfirsiche), in Spalten geschnitten
- 50 g Amarettini, zerbröselt

1. Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
2. Mascarpone mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft vermischen. Creme auf die 4 Böden verteilen und verstreichen, dabei rundum einen Rand von 1 cm aussparen. Gleichmäßig mit Nektarinen und Amarettini belegen.
3. Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Blech legen.
4. Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und 7 - 9 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.



ca. 10 Min.



270° C, 7 - 9 Min.



250° C, 9 - 11 Min.

VERWANDELT DINKEL IN PIZZA-GENUSS.



1000
+ 1 NE
REZEPTIDEE
tanteanny.at



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

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!