



**Rabatte zum Sommeranfang**  
**NUR AM 21. JUNI 2019**

## Wir feiern den offiziellen Sommeranfang!

Die Grillsaison fängt damit eigentlich gerade erst an. Barbecue ist so viel mehr als Steak & Würstchen. Sie können auch auf dem Grill vegetarische Kreationen, umwerfende Beilagen, Pizza und Desserts zubereiten. Genießen Sie den Sommer mit unseren Rezeptideen und Angeboten! Nur zum Sommeranfang.



**ROCKCROK® – KLEINER GRILLSTEIN**  
 #PB1349  
 € 44,90  
**ANGEBOTS-PREIS: € 36,90\***  
**SIE SPAREN: € 8,00**



**ROCKCROK® –GRILLSTEIN**  
 #PB1350  
 € 89,00  
**ANGEBOTS-PREIS: € 69,90\***  
**SIE SPAREN: € 19,10**



**ANTIHAFT-GRILLBRÄTER**  
 #PB1351  
 € 309,90  
**ANGEBOTS-PREIS: € 249,90\***  
**SIE SPAREN: € 60,00**

Indoor-Grillen auf dem Herd

\*Dieses Angebot gilt nur am 21. Juni 2019 solange der Vorrat reicht. Der Rabatt kann nicht in Verbindung mit einem Gastgeber-Halbprijsprodukt in Anspruch genommen werden.

Die Rabattaktion gilt nur für Kochshows und Einzelbestellungen am 21. Juni 2019, die bis zum 23. Juni 2019 23:59 Uhr über iPartner eingegeben werden.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

\* Der Rabatt kann nicht in Verbindung mit einem Gastgeber-Halbprijsprodukt in Anspruch genommen werden.

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz.

© 2019 The Pampered Chef® verwendet unter Lizenz

The Pampered Chef Deutschland GmbH, Am Prime Parc 4, 1.0G 65479 Raunheim | Telefon: 0800 - 8724333 | E-Mail: info@pamperedchef.de

**WWW.PAMPEREDCHEF.DE**  
[www.facebook.com/pamperedchefdeutschland](https://www.facebook.com/pamperedchefdeutschland)

**BDD**  
 Bundesverband Direktvertrieb Deutschland

Pampered Chef ist Mitglied im Bundesverband Direktvertrieb Deutschland e.V.



## GRILLFLADEN ZARTGRÜN

Zubereitung 10 Minuten, fertig in 25 Minuten.

### ZUTATEN

(für den rockcroc Grillstein)

- 270 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ - 1 TL Salz
- 2 TL frisch geriebene Zitronenschale (BIO)
- 250 g Joghurt 1,5 %
- 2 + 3 EL Pesto
- Ca. 2 TL Öl zum Einfetten
- 250 g Mozzarella, in dünnen Scheiben
- 100 g Broccoliröschen, in kleinen Stücken
- ½ rote Zwiebel, in dünnen Streifen
- 50 g Rukola oder Babyspinat
- 1 reife Avocado, in dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Joghurt dazu fügen und gründlich mischen. Teig auf eine bemehlte Unterlage

geben und 4 Minuten gründlich durchkneten. Ggf. etwas Mehl zugeben bis der Teig geschmeidig und nicht mehr klebrig ist.

Alle trockenen Zutaten mit der auf der Microplane® Zester abgeriebenen Zitronenschale in einer großen Schüssel mischen. Joghurt und 2 EL Pesto zufügen, dann gründlich vermengen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten bis er geschmeidig ist. Solange etwas Mehl zu geben bis er nicht mehr klebrig ist.

Grill bei mittel-hoher Hitze vorheizen. rockcroc Grillstein gut einfetten. Teig mit dem Teigroller zu einem Kreis ausrollen, auf den Grillstein heben und bis in die Ecken ausrollen. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9-13 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Gemüse vorbereiten und in dünne Streifen schneiden.

Grillstein herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen. Den gebackenen Boden mit dem "Alles auf einen Streich" umdrehen. Mit 3 EL Pesto bestreichen, mit Mozzarellascheiben, Zwiebelstreifen und Broccoli belegen, dann weitere 4 - 6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen. Vor dem Servieren mit Rukola oder Blattspinat sowie Avocadostreifen belegen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### VARIATIONSTIPP Im Backofen:

Auf 230 °C vorheizen. Den Teig auf der untersten Schiene 14 - 16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6 - 9 Minuten backen. Ggf. nur mit Unterhitze.

Weitere Rezeptideen finden Sie auf:  
[www.koch-mit-pamperedchef.de/rockcroc](http://www.koch-mit-pamperedchef.de/rockcroc)