

# Fladenbrot mit Käse, Radieschenbutter,

Grilltomate, Avocado, und Filetspieß



## Zutaten (für 4 Personen)

250 g Mehl 550	1 TL scharfer Senf
1/2 Würfel frische Hefe (40g)	1 EL helles Bier
100 g Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse	5 mittelgroße Tomaten
2 EL Joghurt 3,5%	1 1/2 EL Olivenöl
1 1/2 EL weiches Kokosöl od. Butter	grobes Meersalz
Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker	500 g Rinder oder Schweinefilet küchenfertig
1/2 Bund Radieschen mit Grün	4 Holzspieße
1/2 Bund Schnittlauch	1 große reife Avocado
100 g weiche Butter	Saft 1/4 Zitrone



Zubereitungszeit

80 Min



Kcal

758

KJ

3181

Eiweiss

49,3 g

Fett

42,2 g

Kohlenhydrate

42,7 g

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Hefe zerdrücken und mit 110 ml warmen Wasser und 1/2 EL Zucker einen flüssigen klebrigen Teig anrühren. Abgedeckt 10 Min gehen lassen. Dann den Käse grob raspeln. Zum Teig geben und mit Joghurt, Kokosöl und 1/2 EL Salz 3-4 Min. kneten. Abgedeckt 1 Std. ruhen lassen. Den Grill vorheizen.

2. Radieschen waschen und trocken tupfen. Samt dem Grün fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides mit der weichen Butter, Senf und Bier verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Tomaten waschen, trocken tupfen und mit 1/2 EL Olivenöl und etwas Meersalz würzen. Das Filet in 2-3 cm große Würfel schneiden und gleichmäßig aufspießen. Mit 1 EL Olivenöl und etwas Meersalz einreiben.

4. Aus dem gegangenen Teig 4 Portionen formen und jeweils zu 0,5-1 cm dicke Fladen ausrollen. Als erstes die Fladen von jeder Seite 3-4 Min. abgedeckt grillen und warm halten. Danach Filetspieße und Tomaten grillen.

5. Die Avocado schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit 1 EL Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käsefladen mit Filetspießen, Tomaten, Radieschenbutter und Avocado servieren.

**Tipp:** Nach Belieben mit frischen Kräutern oder essbaren Blüten servieren.