



# Ölz Fladenbrot mit buntem Grillgemüse & Guacamole

Vegetarisches Grill Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

1 Ölz Fladenbrot  
1 Avocado  
1 1/2 Rote Zwiebel  
Saft einer Limette  
4 Salatblätter  
1 Zucchini  
2 Rote Paprika  
2 Gelbe Paprika  
2 Orange Paprika  
150 g Sojajoghurt  
Thymian  
Schnittlauch  
Salz

## Zubereitungszeit

**50 min**

1. Zucchini und Paprika waschen, in grobe Stücke schneiden und auf dem Griller braten. (Optional kann das Gemüse auch bei 180 Grad, Unter-Oberhitze im Ofen für 45 Min. gebacken werden)
2. Für die Guacamole die Avocado schälen und mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zerdrücken. Anschließend die rote Zwiebel schälen und sehr klein hacken. Zusammen mit der Avocado, Salz und dem Limettensaft in einer Schüssel vermengen.
3. Die Salatblätter waschen und die halbe Zwiebel in grobe Ringe schneiden.
4. Das Sojajoghurt mit fein gehacktem Schnittlauch und Salz zu einer Soße rühren.
5. Das Ölz Fladenbrot nach Anleitung kurz aufbacken und anschließend in Viertel teilen und aufschneiden.
6. Nun wird jedes Fladenbrot Viertel mit Guacamole, roten Zwiebeln, Salatblättern und dem Ofengemüse belegt. Frischen Thymian darüber streuen und mit der Joghurtsoße verfeinern.
7. Fertig ist ein schnelles und leckeres Gericht für einen lauen Grillabend.