

Rezept

Heiße Käse-Pitas

Ein Rezept von Heiße Käse-Pitas, am 25.04.2024

Zutaten

400 g milder Schafkäse (Feta)	2 Zweige frischer Majoran
2 Knoblauchzehen	50 ml Zitronensaft
4 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	2 EL Butter
4 kleine Pitabrote	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Den Schafkäse mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier gründlich trockentupfen und in eine Schüssel bröckeln. Den Majoran waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und zum Käse geben. Knoblauch schälen, dazupressen und die Mischung mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Nach Bedarf noch etwas salzen, auf jeden Fall aber kräftig pfeffern. Die Butter zerlassen.
2. Die Fladenbrote halbieren und die unteren Hälften etwas aushöhlen. Alle Schnittflächen mit zerlassener Butter bepinseln. Die ausgehöhlten Fladenbrothälften mit Käsemischung füllen und auf ein Backblech setzen. Die Deckel mit der bestrichenen Seite nach oben daneben legen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. überbacken, bis der Käse leicht bräunt. Die Deckel auflegen und heiß servieren.