

Rezept

Pita mit Grillgemüse

Ein Rezept von Pita mit Grillgemüse, am 23.04.2024

Zutaten

1	Aubergine	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
6 EL	Olivenöl	1 TL getrockneter Oregano
150 g	Schafkäse	50 g Joghurt
1 EL	gehackter Dill	1 gehackte Knoblauchzehe
4	Blätter Romana-Salat	1 TL Zitronensaft
	Salz	Pfeffer
4	Pita-Brote	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

- 1.** > Backofengrill anheizen. Gemüse waschen und putzen. Auberginen in Scheiben, Paprika in nicht zu kleine Stücke schneiden. Mit Öl und Oregano mischen. Käse reiben und mit Joghurt, Dill und Knoblauch verrühren. Romana waschen und trockenschütteln.
- 2.** > Gemüse abtropfen lassen (Öl in die Creme rühren), auf ein Backblech legen, unterm Grill (Mitte) 6-8 Minuten braten. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen, 5 Minuten ziehen lassen.
- 3.** > Die Pitas kurz im Ofen (oben) rösten, einschneiden und die Taschen mit Romana und Gemüse füllen. Die Sauce nach Döner-Art darüber geben. Gleich aus der Hand essen.