

## Rezept

# Würzige Pita - selbst belegt

Ein Rezept von Würzige Pita - selbst belegt, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> getrocknete rote Chilischoten	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b> Honig	<b>3 EL</b> Ras-el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
<b>180 ml</b> Aceto balsamico bianco	<b>6 EL</b> Olivenöl
Kräutersalz	Pfeffer
<b>1,2 kg</b> Putenmedaillons	<b>100 g</b> getrocknete Feigen
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>150 g</b> Tomatenmark
<b>1</b> Aubergine (ca. 300 g)	<b>1</b> Zucchini (ca. 300 g)
<b>2 - 3</b> Salatherzen	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>5</b> Tomaten	<b>2</b> große türkische Fladenbrote

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Für die Würzpaste 2 Chilischoten zerbröseln, 2 Knoblauchzehen schälen, durchpressen. Mit 2 EL Honig, 2 EL Ras el-Hanout, 2 EL Aceto balsamico bianco und 4 EL Olivenöl verrühren. Die Paste pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Putenmedaillons in 1 EL Öl von beiden Seiten anbraten. Die Würzpaste dazugeben, die Medaillons darin wenden und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. garen, dann weitere 5 Min. auf dem ausgeschalteten Herd ziehen lassen. Die Medaillons in dünne Scheiben schneiden und evtl. nachsalzen. In einem Schälchen anrichten.
2. Für die Tomaten-Feigen-Sauce übrige 2 Knoblauchzehen schälen, klein würfeln, die getrockneten Feigen entstielen, ebenfalls klein würfeln. Beides mit 320 ml Wasser, restlichem Aceto balsamico bianco, 1 ½ EL Honig, restlichem Ras el-Hanout und übrigen zerbröselten Chilischoten offen bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen. Tomatenmark dazugeben, kurz erhitzen. Alles fein pürieren, Sauce mit Salz und übrigem Honig abschmecken, abkühlen lassen.
3. Aubergine und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Im restlichen Olivenöl von beiden Seiten anbraten: Zucchinischeiben je Seite 1 - 2 Min., Auberginen ca. 2 - 3 Min. Auf Küchenpapier entfetten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 150° vorheizen. Salatherzen waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Tomaten waschen und klein würfeln. Getrennt in Schälchen anrichten.
5. Die Fladenbrote im Ofen in ca. 8 Min. aufbacken, in jeweils 6 Ecken schneiden. Alle Zutaten auf dem Büfett bereitstellen. Jetzt kann sich jeder Gast seine Pita selbst belegen.