



Schawarma-Pilze mit Bete-Feta-Mix

dazu Pitabrot und Tahini-Dip



ca. 20min



3-4 Personen

Es war ma' ein Schawarma, das... Nein, heute gibt es natürlich keine Grimm'schen Märchen. Wir kommen mit würzigen Schawarma-Pilzen um die Ecke, die es sich malerisch und farbenfroh mit einem Rote Bete-Feta-Mix und einem frischen Salat auf deinem Teller gemütlich machen. Leckeres Pitabrot und ein cremiger Tahini-Dip dazu, zack, fertig. Da würden sogar Jacob und Wilhelm sofort zugreifen.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Pitabrot²
- 2 Rote Beten
- 200g Feta³
- 4 Pck. vegane Schawarma-Pilze⁵
- 50g Tahini⁴
- 200g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Toaster
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1141kcal, Fett 62.8g, Kohlenhydrate 107.8g, Eiweiß 33.8g



1. Pitabrot erwärmen

Das **Pitabrot** im Toaster rösten, bis es warm und knusprig ist. Wenn kein Toaster vorhanden ist, den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 4-6Min. im Ofen erwärmen.



2. Rote Bete einlegen

Die **Rote Bete** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Rote Bete** mit 2EL Essig, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Zucker vermengen. Den **Feta** über die **ingelegte Rote Bete** zerkrümeln und bis zum Servieren ziehen lassen.



4. Tahini-Dip zubereiten

Die **Tahini** mit 2EL Mayonnaise und 2EL Wasser verrühren, bis ein cremiger Dip entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



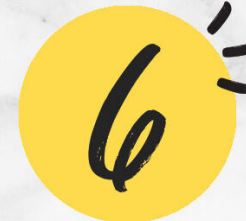
5. Fertigstellen & servieren

2EL Olivenöl, 2EL Essig, ½TL Salz und etwas Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pilze**, die **Rote-Bete-Feta-Mischung**, den **Salat** und den **Tahini-Dip** anrichten und separat mit dem **Pitabrot** servieren.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. unter regelmäßigem Rühren braten, bis sie gebräunt sind.



6. Kein Kraut bleibt zurück

Wenn du Petersilie, Dill oder Minze bei deiner letzten Mahlzeit nicht komplett verwertet hast, würde sich die Rote-Bete-Feta-Mischung über ein fein geschnittenes Kraut freuen.