



Schawarma-Pilze mit Bete-Feta-Mix

dazu Pitabrot und Tahini-Dip



ca. 20min



2 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

- 1 Pck. Pitabrot²
- 1 Rote Bete
- 100g Feta³
- 2 Pck. vegane Schawarma-Pilze⁵
- 50g Tahini⁴
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Toaster
- mittelgroße 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 1236kcal, Fett 71.5g, Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 36.8g



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 2TL Essig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Zucker vermengen. Den **Feta** über die **ingelegte Rote Bete** zerkrümeln und bis zum Servieren ziehen lassen.



3. Pilze braten

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



4. Tahini-Dip zubereiten

Die **Tahini** mit 1EL Mayonnaise und 1EL Wasser verrühren, bis ein cremiger Dip entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fertigstellen & servieren

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1 kräftige Prise 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.



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.