



Pitaschen mit Za'atar-Grillkäse

mit frischen Tomaten und Auberginenpüree



ca. 35min



2 Portionen

Heute geht es herrlich unkompliziert zu, denn diese Pitas lassen sich fast überall verspeisen, wo du willst - sogar ohne Besteck. Damit eignet sich dieses Gericht perfekt für ein Picknick oder einen faulen Couchabend. Mit Za'atar gewürzter Grillkäse, saftige Tomaten und leckeres Auberginenmus in krosser Brottasche - was will man mehr?

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Vollkornpitabrot¹
- 200g Grillkäse²
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung³
- 1 Tomate

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1037kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 44.0g



1. Aubergine rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, die **ungeschälten Knoblauchzehen** dazulegen und im Ofen in 15-20Min. gar und weich rösten.



2. Pitas aufbacken

Das Blech mit den **Auberginen** und dem **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen. Die **Pitas** mit etwas Wasser beträufeln und im Ofen in 3-5Min. knusprig aufbacken.



3. Grillkäse braten

Den **Grillkäse** horizontal in **4 Scheiben** schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite in ca. 3Min. goldbraun braten. Mit der **½ der Gewürzmischung** würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.



4. Auberginenmus zubereiten

Die **gerösteten Knoblauchzehen** schälen und mit den **Auberginen** und 1TL Balsamicoessig zu einem **Mus** zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Geschmack mehr **Gewürzmischung** unterrühren. (Siehe auch Schritt 6.)



5. Pitas füllen & servieren

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Pitas** zu Taschen aufschneiden, mit etwas **Auberginenmus** bestreichen und mit den **Tomatenscheiben** und dem **Grillkäse** füllen. Die **Pitataschen** zusammenklappen und servieren.



6. Eine Reise gen Osten

Wer „Baba Ganoush“ - ein traditioneller Auberginendip - mag, kann sein Auberginenmus dahingehend noch ein bisschen pimpen: Mit einem Löffel Tahini und etwas Zitronensaft verfeinert kommt es der arabischen Köstlichkeit schon ziemlich nahe.