



## Pitataschen 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?

- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Vollkornpitabrot <sup>1</sup>
- 200g Grillkäse <sup>2</sup>
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung <sup>3</sup>
- 1 Tomate

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

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



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.



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.



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.



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.)



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.



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.