

BELEGTES PITABROT MIT LAMM, WEISSKRAUT, TOMATEN UND ZAZIKI

EIN ECHT GRIECHISCHER KLASSIKER



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Zutaten für das Pitabrot:

- 300 g Mehl und etwas Mehl zum Ausrollen
- 1 Prise Salz
- 5 g Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag:

- 300 g Lammfleisch (geschnetzelt)
- 2 TL Rosenpaprika
- 4 Zweige Thymian
- Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Tomaten
- 200 g Weißkraut
- 3 EL Apfelessig
- 50 g Peperoni
- Salz und Pfeffer
- 200 g APOSTELS ZAZIKI

ZUBEREITUNG:

Für das Pitabrot Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend lauwarmes Wasser hinzugeben und durchkneten. Nach und nach 2 EL Olivenöl auf die Hände geben und in den Teig kneten. Den Pita-Teig für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur in einer Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Lammfleisch mit Salz, Rosenpaprika, Thymianblättern marinieren und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nun Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Weißkraut klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Apfelessig in einem zugedeckten Topf 10 Minuten dünsten.

Den Pita-Teig auf 4 Pitas aufteilen und rund auf einer bemehlten Fläche ausrollen (3-4 mm hoch). Mit einer Gabel mehrere Löcher in die Pita stechen. Anschließend zuerst die Pfanne gut aufheizen, bevor die erste Pita herausgebacken wird. Jede Pita von beiden Seiten mit etwas Olivenöl bestreichen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Pitabrote mit Zaziki bestreichen. Lammfleisch, Weißkraut, Zwiebeln, Tomaten sowie auch Peperoni darauflegen und genießen.

GUTEN APPETIT!

