



Tilsiter-Hummus mit Grillgemüse im Pitabrot

Für 4 Portionen

Zubereitung

Pitabrot

Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. Lauwarmes Wasser dazugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Nach und nach das Olivenöl auf die Hände geben und in den Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Teig in 4 gleich grosse Portionen teilen und mit dem Nudelholz und etwas Mehl 2 bis 3 mm dick ausrollen. Pitas mit einer Gabel einige Male einstechen. Pfanne erhitzen.

In der Zwischenzeit beide Teigseiten mit etwas Olivenöl bestreichen. In die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe auf beiden Seiten circa 4 Minuten backen. In ein Tuch wickeln, so bleiben sie schön soft nach dem Backen.

Grillgemüse

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln. Peperoni und Zucchini waschen und würfeln. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Oregano würzen. Grill oder Grillpfanne erhitzen. Olivenöl hineingeben und circa 10 Minuten anbraten.

Fertigstellung

Pitabrot mit 2 EL Tilsiter-Hummus bestreichen. Salat und Grillgemüse draufgeben. Einrollen und geniessen.

Zutaten

Pitabrot

250 g	Mehl
150 ml	lauwarmes Wasser
½ TL	Salz
5 g	Trockenhefe
½ TL	Zucker
30 ml	Olivenöl
	Mehl zum Ausrollen des Teiges
	Olivenöl zum Bestreichen

Grillgemüse

2	Peperoni rot und gelb
1	rote Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1	Zucchini
2 TL	Oregano
1 TL	Majoran
1 Prise	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Belag

8 EL	Tilsiter-Hummus
	Blattsalat oder Babyspinat