

# MARLEY SPOON



## Feta-Gemüse im Pita-Brot

mit Tahinisauce



30-40Min.



3-4 Personen

Wer Tahini nur als Zutat für Hummus ab tut, verpasst etwas! Die Paste aus gemahlenden Sesamkörnern eignet sich als Sauce, Dip oder Brotaufstrich. Heute gibt es die Paste mit Knofi zu gegrillten Kartoffeln, Karotten und Paprika und mit Ducca-Gewürz gemischtem Hirtenkäse im krossen Pita-Brot. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- 1 Fetakäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Ducca-Gewürz <sup>11</sup>
- 3 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Tahini <sup>11</sup>
- 2 Packungen Pita Brot <sup>1</sup>
- 1 Packung Karotten
- 1 Zitrone, unbehandelt

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 730.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 25.1g, Kohlenhydrate 92.4g



**1. Kartoffeln schneiden**

In einem mittleren Topf 1L leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Grillofen auf 250°C vorheizen. Die **Karotten** und **Kartoffeln** schälen, die **Kartoffeln** in ca.1cm große Würfel schneiden, die **Karotten** längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden.



**2. Gemüse blanchieren**

Sobald das Wasser kocht, die **Karotten** und **Kartoffeln** für ca. 4-5Min. darin kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen.



**3. Gemüse grillen**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Paprikastreifen** noch einmal halbieren und gemeinsam mit den **Karotten** und **Kartoffeln** sowie 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und auf ein Backblech verteilen. Für ca. 10-15Min. im Ofen grillen, bis die **Kartoffeln** gar und das **Gemüse** gebräunt ist.



**4. Tahinisauce mischen**

Inzwischen die **Schale der Zitrone** abreiben und entsaften. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Knoblauch** mit **2EL Zitronensaft**, 2-3EL Wasser und **Tahini** mischen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken..



**5. Käse mischen**

Den **Käse** mit den Händen oder einer Gabel grob zerkrümeln, mit **Ducca-Gewürz** und **Zitronenabrieb** mischen.



**6. Brot aufbacken**

Das **Pita-Brot** etwas anfeuchten und im Ofen ca.1-2Min. aufbacken. Gemeinsam mit der **Gemüsefüllung** und dem **Tahini** servieren und nach Geschmack füllen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**