



Pita mit Austernpilzen nach Gyrosart

Zutaten (für vier Portionen):

Zaziki

½ Gurke
Salz, Pfeffer
2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt
300 g vollfetter Joghurt (mind. 10% Fett)
1-2 EL natives Olivenöl

Austernpilze

400 g Austernpilze
Salz
1 weiße Zwiebel
1 TL Butter
Paprikapulver edelsüß
Kreuzkümmel, gemahlen
Oregano, getrocknet
Rosmarin, frisch
Majoran, frisch
Thymian, frisch
1-2 Zehen Knoblauch

Sowie

1 Block Halloumi
½ Gurke
1 rote Zwiebel
2 EL Weißweinessig
1-2 Tomaten
4 Pitabrote
200 g Rotkrautsalat

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für das Zaziki die Gurke grob raspeln, salzen und etwas stehenlassen. Die Gurke dann leicht auspressen und das Wasser abgießen. Mit geriebenem Knoblauch, Zitronenabrieb, -saft, Joghurt, Pfeffer und Öl vermischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Austernpilze grob auseinanderzupfen und in einer Pfanne ohne Öl anbraten, bis sie knusprig gebräunt sind. Dabei portionsweise vorgehen und eine schwere Pfanne auf die Pilze geben, um sie möglichst stark zu entwässern. Die gut gebräunten Pilze salzen und auf einen Teller geben. Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit etwas Butter ebenfalls in der Pfanne bräunen. Die Austernpilze wieder dazugeben und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, gehacktem Rosmarin, Majoran, Thymian und geriebenem Knoblauch würzen.



Halloumi in dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Öl beidseitig knusprig anbraten. Gurke und Zwiebel in Scheiben hobeln, die Zwiebel in Essigwasser einlegen und auch die Tomate in Scheiben schneiden.

Die Pitabrote in einer Pfanne oder im Ofen erwärmen und mit Zaziki, Halloumi, Gemüse, Rotkrautsalat und Austernpilzen belegen und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

648 kcal – 38 g Fett – 26 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.