Austernpilz-Kebab

Zutaten

Pilzfüllung:

400 g Austernpilze
2 Zwiebeln
100 ml Sojasoße
Chili getrocknet
50 ml Olivenöl
Oregano,Salz,
Kreuzkümmel,Paprikapulver
50 g Tomatenmark

Beilagen:

1 Tomate
1 Rote Zwiebel
Blattpetersilie
200 ml Joghurt
1 Knoblauchzehe
50 g Eisbergsalat
Salz & Pfeffer

Zubereitung

---------- 1 ----------

Die Austernpilze zusammen mit fein geschnittenen Zwiebeln auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Olivenöl, Sojasoße, Tomatenmark und den Gewürzen vermengen und im Backofen bei 180 °C etwa 20 Minuten backen.

---------- 2 ----------

Währenddessen die Tomate in Scheiben schneiden sowie Eisbergsalat und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Joghurt in eine Schüssel geben und cremig rühren. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit Salz und Pfeffer zum Joghurt geben und gut verrühren.

---------- 3 ----------

Die gebackenen Pilze grob zerkleinern. Das Fladenbrot (siehe Extrarezept) mit den frischen Zutaten füllen, die Pilze hinzufügen und alles mit der Soße anrichten.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein