

# DINNERLY



## Express+ Schawarma-Pilze mit Bete-Feta-Mix, Pitabrot und Tahini-Dip



binnen 20min



2 personen

Es war ma' ein Schawarma, das... Nein, heute gibt es natürlich keine Grimm'schen Märchen. Wir kommen mit würzigen Schawarma-Pilzen um die Ecke, die es sich malerisch und farbenfroh mit einem Rote Bete-Feta-Mix und einem frischen Salat auf deinem Teller gemütlich machen. Leckerer Pitabrot und ein cremiger Tahini-Dip dazu, zack, fertig. Da würden sogar Jacob und Wilhelm sofort zugreifen.

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pak pita's<sup>1</sup>
- 1 rode biet
- 100g feta<sup>7</sup>
- 1x vegan shoarma-paddenstoelen<sup>6</sup>
- 50g tahin<sup>11</sup>
- 100g mesclun

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise<sup>3</sup>
- peper en zout
- suiker
- 20ml olijfolie
- 25ml azijn

## KOOKGEREI

- broodrooster
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1050kcal, vet 55.8g, koolhydraten 103.5g, eiwit 31.1g



### 1. Pitabrot erwärmen

Das **Pitabrot** im Toaster rösten, bis es warm und knusprig ist. Wenn kein Toaster vorhanden ist, den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 4–6Min. im Ofen erwärmen.



### 2. Rote Bete einlegen

Die **Rote Bete** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Rote Bete** mit 2TL Essig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Zucker vermengen. Den **Feta** über die **ingelegte Rote Bete** zerkrümeln und bis zum Servieren ziehen lassen.



### 3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 2–3Min. unter regelmäßigem Rühren braten, bis sie gebräunt sind.



### 4. Tahini-Dip zubereiten

Die **Tahini** mit 1EL Mayonnaise und 1EL Wasser verrühren, bis ein cremiger Dip entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Fertigstellen & servieren

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1 kräftige Prise Salz und etwas Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pilze**, die **Rote-Bete-Feta-Mischung**, den **Salat** und den **Tahini-Dip** anrichten und separat mit dem **Pitabrot** servieren.



### 6. Kein Kraut bleibt zurück

Wenn du Petersilie, Dill oder Minze bei deiner letzten Mahlzeit nicht komplett verwertet hast, würde sich die Rote-Bete-Feta-Mischung über ein fein geschnittenes Kraut freuen.