

Warmes Pitta-Sandwich

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für 2 Personen

2 Pitta-Brötchen Taschen, Stück zum Füllen
weggeschnitten, mit Wasser befeuchtet, siehe Packung

Füllung:

100 g Tilsiter, an der Röstiraffel geräffelt

1 kleines Rüeblli, mit dem Sparschäler in feine Scheiben
geschnitten

½ Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

1 EL gehackte Kräuter,

z. B. Rosmarin und Petersilie

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4-5 EL Tomatensaft aus der Flasche



Zubereitung

1. Für die Füllung alles bis und mit Kräutern mischen, würzen.
2. Brötchen innen mit Tomatensaft beträufeln. Füllung in die vorbereiteten Brötchen füllen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5-10 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Statt Tilsiter Gruyère, Bergkäse, Raclettekäse oder Geisskäse verwenden.

Statt Tomatensaft Weisswein oder Apfelsaft verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 409 kcal, 20g Eiweiss, 17g Fett, 44g Kohlenhydrate.