Pita-Sandwich



Nach einem Rezept von Swissmilk

für 25 Stück

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 25 |  | Pita-Brötchen Taschen | Ofen auf 220°C vorheizen |
| 1.25 | kg | Tilsiter | mit der Röstiraffel raffeln |
| 13 | kleine | Rüebli | mit dem Sparschäler in feine Scheiben schneiden |
| 6 |  | Zwiebeln | in feine Streifen schneiden |
| 12 | EL | gehackte Kräuter (z.B. Rosmarin, Petersilie, …) |  |
|  |  | Salz |  |
|  |  | Pfeffer | alles mischen |
| 50 – 63 | EL | Tomatensaft aus der Flasche | Brötchen innen mit Tomatensaft beträufeln, Füllung in die vorbereiteten Brötchen füllen, Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Ofenmitte 5 – 10 Min. backen, lauwarm servieren |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Vegan: Käse weglassen, veganen Käse verwenden oder Käse durch eine Gemüsesorte (z.B. Zucchetti oder Peperoni) ersetzen | |