

# Ein Rezept von Slow Food Diepholz

## Pilz Döner

250 g Rotkohl, 2 Frühlingszwiebeln, Salz, etwas Himbeeressig

Den Rotkohl putzen und in sehr feine Streifen in eine Schale hobeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzelenden entfernen und die Stangen schräg in feine Ringe schneiden. Beides mit etwas Salz, Pfeffer und Essig verkneten.



## Joghurt Soße

500g Joghurt (10% Fett), 1 TL Zitronensaft, 1/4 TL Honig, 2 Knoblauchzehen, Salz

Für die Joghurt-Knoblauch-Sauce den Knoblauch schälen und reiben oder pressen. Mit dem Joghurt, Zitronensaft, Abrieb der 1/2 Zitrone, Honig und 1/2 TL Salz verrühren und abschmecken.

## Austernpilze

(TL = gestrichenen Teelöffel)

700 g Austernpilze, 0,1l Olivenöl, 2TL gerösteter und frisch gemahlener Kreuzkümmel, 3 TL Paprikapulver süß, 3 TL Rauchpaprika, 2 TL Raz el Hanout, Fleur de sel, 1 TL frisch gemahlener schwarzer Kampott Pfeffer, 3 Stängel Frühläuch

Die Austernpilze in Streifen zupfen. Olivenöl, Kreuzkümmel, Raz el Hanout, Paprikapulver, Salz, Pfeffer verrühren und abschmecken. Pilze mit 2/3 der Marinaden würzen. Frühläuch in feine Ringe schneiden und hinzufügen. Eine Pfanne erhitzen (ohne Öl), die Pilze hinzufügen und alles kurz braten. Wenn die Pilze zu lange braten, werden sie etwas gummiartig. Den Rest Marinade aufheben für spätere Verwendung. Diese Pilze passen auch gut in einen Taco ....;)

## Gepickelte Zwiebeln

2 milde weiße oder rote Zwiebeln, Salz, 1/2 Zitrone

Zwiebeln schälen, in feine halbe Ringe schneiden mit Salz und Zitrone würzen.



# Ein Rezept von Slow Food Diepholz

## Pita

700 g Weizenmehl (Type 405), 1 TL Salz (5g), ½ TL Zucker, 1 Würfel frische Hefe, etwas Mehl zum Bearbeiten, 2 EL Olivenöl,

Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Hefe mit 150 ml warmem Wasser verrühren. Aufgelöste Hefe und weitere 150 ml warmes Wasser und 2 EL Olivenöl in die Rührschüssel geben. Alles 10 Minuten bei kleinster Stufe mit den Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine vermengen. Jetzt kann man noch den Wasseranteil erhöhen, sollte der Teig zu trocken sein. Oder den Mehlinteil erhöhen, sollte er zu feucht sein. Es braucht etwas Fingerspitzengefühl. Wenn der Teig sich vom Schüsselrand löst, ist er fertig. Teig 10 Min. gehen lassen. Teig auf die Arbeitsfläche geben und in mehrere Teile teilen (die Größe kann man selbst bestimmen) Teigstücke zu flachen, runden, dünnen Pita formen. Sie werden im Backofen aufgehen. 10-15 Minuten backen.

## Pitabrot füllen

Vor dem Anschneiden das Brot etwas ausdampfen lassen. Brot aufschneiden, sodass Döner-Taschen entstehen. Brot innen mit Joghurtsauce ausstreichen, dann mit Salat und warmem Pilz-Kebab füllen. Mit weiterer Joghurtsauce sowie etwas übriger Marinade beträufeln und servieren. Wer mag, gibt noch ein wenig Zitronensaft über die Pilze sowie etwas gehackte Petersilie.

