

Pita mit Käse und serbischem Salat

Für 2 Personen

400 g Schafskäse	4 Eier	300 g Mehl
2 Tomaten	1 grüne Spitzpaprika	1 Gurke
1 Rote Zwiebel	30 ml Pflanzenöl	10 ml Olivenöl
10 ml Essig	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Das Mehl, das Pflanzenöl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit 250 Milliliter lauwarmem Wasser vermischen, bis eine feste Masse entsteht. Den Teig ausrollen. Drei Eier und 350 Gramm Schafskäse in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und vermengen. Das Ganze auf den Teig geben, anschließend einrollen und anschließend zu einer Schnecke formen. Das letzte Ei aufschlagen und das Eigelb mit dem Eiweiß verquirlen. Den eingerollten Teig mit dem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen backen. Die Tomaten und die Paprika waschen, Paprikaschoten halbieren und von den Scheidewänden befreien, die Gurke schälen, die Zwiebel abziehen und alles in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing den Essig und das Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat mit dem Dressing marinieren. Den restlichen Schafskäse raspeln. Die Pita mit dem serbischen Salat auf Tellern anrichten, den Salat mit dem geriebenen Schafskäse garnieren und servieren.

Aleksandar Carevic am 08. Juni 2010