SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Ei-Kebab | Kräutermayonnaise | Turkish Kebap Seasoning

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Zutaten

4 Stück(e) Pitabrot (gekauft oder selbst gebacken)

250 g Mayonnaise

1 Bündel Grüne Soße Kräuter (alt. Mischung aus Dill, Petersilie, Sauerampfer, Kerbel, Schnittlauch)

50 ml Olivenöl

1 Stück(e) Zitrone, Abrieb

2 Esslöffel Turkish Kebap Seasoning

2 Stück(e) Romana-Salatherzen, gewaschen und geschnitten

50 g Parmesan, gehobelt

6 Stück(e) Eier, hart gekocht (10 Minuten) und gepellt

Zubereitung:

1. Du kannst fertige Pitabrote verwenden oder sie mit unserem Rezept und dem Mediterranen Brotgewürz ganz

einfach selbst backen.

2. Solltest du die Brote selbst backen, achte darauf, sie nach dem Backen sorgfältig auskühlen zu lassen!

3. Für die Kräutermayo die Kräuter fein hacken. Mit so wenig Olivenöl wie nötig, mit dem Zauberstab oder in der Moulinette, zu einer dicken Kräutercreme mixen. Zitronenabrieb und 1 EL Turkish Kebab Seasoning zugeben und mit der Mayonnaise verrühren. Darauf achten, dass die Mayonnaise nicht zu dünn wird, sonst läuft sie beim Essen aus dem Brot. Kalt stellen.

4. Das Brot wie eine Tasche aufschneiden. Den geschnittenen Salat mit der Kräutermayonnaise und den Parmesanhobeln mischen und in die Teigtasche füllen. Die Eier in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Teigtasche geben. Zum Schluss noch einmal mit der Turkish Kebab Gewürzmischung bestreuen.