

## Rezept «Herbstliche Pita mit Mokä-Talern»



Rezept für 6 Personen

Auf dem Tisch: 1.5 Stunde

Tipp: Pitabrot kaufen: Zeit sparen!

Schwierigkeit



### Zutaten

#### Für den Pita-Teig

- 250g Mehl
- ½ TL Salz
- 10g Hefe
- 150ml warmes Wasser (nicht heiss!)
- 2 EL Olivenöl

#### Für das Dressing

- 200g Creme Fraiche
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- ¼ Zitrone, Saft
- 1 TL italienische Kräutermischung
- Salz und Pfeffer

#### Für die Füllung

- 300 Kürbis
- 80g Federkohl
- 120g Kräuterseitlinge oder andere Pilze (nach Geschmack)
- 1 kleine Packung Linse-Mokä Gemüsebouillon (100g)
- Olivenöl
- Italienische Kräutermischung
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Pita-Teig

Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Eine Mulde formen. Die frische Hefe in die Mulde bröseln. Wasser und Olivenöl vermischen. Flüssigkeit in die Mulde zur Hefe giessen.

Das ganze 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf etwas Mehl oder Flüssigkeit hinzugeben.

Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort für zirka. 45-60 Minuten aufgehen lassen (bis der Hefeteig sich sichtlich vergrößert hat).



### **Füllung**

Während dem der Teig aufgeht: den Kürbis rüsten und in Schnitze schneiden. Den Federkohl waschen. Den Kürbis mit Olivenöl, italienischer Kräutermischung, Salz und Pfeffer einreiben. Den Federkohl mit Olivenöl einreiben und salzen. Den Kürbis in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C (Umluft) zirka 30-40 Minuten goldbraun backen. Fünf Minuten vor Ende der Backzeit den Federkohl dazugeben (dieser braucht nur sehr kurz im Ofen!).

Während dem das Gemüse bäckt: Kräuterseitlinge längs in feine Schnitze schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Warm stellen.

### **Dressing**

Sämtliche Zutaten für das Dressing vermischen und in eine hübsche Schale geben.

### **Mokä-Taler**

Die Mokä-Taler nach Packungsanleitung zu Talern verarbeiten.

### **Pita-Brot**

Den Hefeteig in 6 gleichmässige Stücke schneiden. Kugeln formen. Die Kugeln sehr dünn ausrollen. Die Pitabrote von beiden Seiten (ca. 5 Minuten insgesamt) in einer Pfanne mit etwas Olivenöl ausbacken.

### **Finale**

Sämtliche Komponenten in separaten Schüsseln anrichten. Nun kann jeder nach Lust und Laune seine Pita mit Mokä-Talern und dem besten, was der Herbst zu bieten hat, belegen.

En Guete!

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit der Schweizer Instagram-Foodbloggerin «[thebakingstudent](#)».