



Sellerie-Shawarma im Fladenbrot

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Sellerie-Shawarma

- 1 Mittelgrosser Sellerie
- 1-2 ELOlivenöl
- Salz, Pfeffer
- Einige Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe
- 4g Ras el Hanout
- 2g Rauchpaprika
- 4St Fladenbrot
- 100g Feta

Zubereitung Sellerie-Shawarma

Die Knoblauchzehe pressen. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen und feinhacken. Den Sellerie mit einer Bürste gut waschen. Alle Zutaten (ausser den Sellerie) zu einer Marinade mischen. Den Sellerie mit der Marinade bestreichen und im Ofen bei 150 Grad ca. 1 Stunde backen.

Zutaten Gurken-Pickles, Rotkabis & eingelegte Zwiebeln

- 1 Gurke
 - 75ml Tafelessig
 - 75ml Wasser
 - 50g Zucker
-
- 1 Rote Zwiebel
 - Zitronensaft

Zubereitung Gurken-Pickles, Rotkabis & eingelegte Zwiebeln

Gurken-Pickels

Die Gurken in Scheiben schneiden. Den Essig, Zucker und das Wasser aufkochen. Den heißen Fond über die Gurken gießen und für ca. 3 Std. einlegen.

Eingelegte rote Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und im Zitronensaft ca. 1 Std. marinieren.

Rotkabis

Den Rotkabis halbieren. Die Hälfte nochmals halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Rotkabis mit dem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft für mindestens 2 Stunden marinieren.

- 1/2 Rotkabis
- Kreuzkümmel
- 1EL Olivenöl
- 5ml Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zutaten Kräuterdip

- 300g Nature-Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Einige Zweige frischer Dill, Peterli, Minze und Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Kräuterdip

Alle Kräuter fein hacken. Die ganze Knoblauchzehe im Olivenöl anrösten (nicht zu dunkel) und dann durch die Knoblauchpresse pressen (oder fein hacken). Alle Zutaten mischen und abschmecken.

Zutaten Süßkartoffeln im Ofen

- 750 g Süßkartoffeln
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Rauchpaprika
- Einige Thymianzweige
- Salz

Zubereitung Süßkartoffeln im Ofen

Die Süßkartoffeln gut waschen und mit der Schale in Schnitze schneiden. Die Knoblauchzehe mit der Schale zerdrücken. Die Kartoffeln mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Knoblauch marinieren. Die Backofen-Temperatur auf 200 Grad erhöhen und die Süßkartoffelschnitze zusammen mit dem Sellerie für 20-30 Minuten backen

Fertigstellen

Den gebackenen Sellerie aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fladenbrot mit ca. 1/3 des Joghurt-Kräuter-Dip bestreichen. Den marinierten Rotkabis darüber geben. Den gebackenen Sellerie halbieren und in dünne Scheiben schneiden und auf den Kabis verteilen. Die marinierten Zwiebeln, die Gurken-Pickels und den Feta darüber verteilen. Das Fladenbrot zusammenrollen. Die gebackenen Süßkartoffeln mit dem restlichen Kräuter-Joghurt-Dip zum Sellerie-Shawarma servieren