

Pitakia mit Schafskäse-Erbesen-Füllung, Joghurt-Dip, Salat

Für zwei Personen

Für die Pitakia-Füllung:

250 g tiefgekühlte Erbsen	1 Frühlingszwiebel	2 Knoblauchzehen
150 g Schafskäse	2 Zweige Thymian	1 Zweige Minze
1 EL Kreuzkümmelsamen	1 EL Fenchelsamen	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Pitakia-Teig:

250 g Mehl	5 EL Olivenöl	1 EL Raki
Salz, Mehl, Öl		

Für den Joghurt-Dip:

200 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Olivenöl
1 EL gem. Kreuzkümmel	Salz	

Für den Kirschtomaten-Salat:

200 g Kirschtomaten	1 Frühlingszwiebel	1 EL Kapern
1 TL flüssiger Honig	1 EL weißer Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl
6 Stängel Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Pitakia-Füllung:

Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian und Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Kreuzkümmel und Fenchel in einer Pfanne ohne Fett anrösten. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen, Frühlingszwiebel und Knoblauch anschwitzen und Erbsen hinzufügen. 100 ml Wasser angießen und köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Salzen, pfeffern, angeröstete Gewürze sowie jeweils 1 EL Thymian und Minze hinzufügen. Schafskäse zerkrümeln und unterrühren.

Für den Pitakia-Teig:

In einer Fritteuse Öl erhitzen.

Das Mehl, 125 ml Wasser, Olivenöl, Raki und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Kurz ruhen lassen, Arbeitsfläche bemehlen und Teig dünn ausrollen. Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen und Erbsen-Schafskäse Füllung darauf verteilen. Kreise einmal in der Mitte zusammenklappen und Enden fest andrücken. In heißem Öl knusprig ausfrittieren.

Für den Joghurt-Dip:

Die Zitrone auspressen. Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl und Kreuzkümmel verrühren und mit Salz würzen.

Für den Kirschtomaten-Salat:

Die Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Basilikum abbrausen, Blätter abzupfen und fein hacken. Honig, Balsamico-Essig und Olivenöl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten, Frühlingszwiebel, Basilikum und Kapern mit dem Dressing mischen.

Pitakia mit Schafskäse-Erbesen-Füllung, Joghurt-Dip und Kirschtomaten-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Janina Lindemann am 09. August 2017