

# Pita-Brot mit Kichererbsen-Dip und arabischer Soße

Für vier Personen

## Pita-Brot:

1 Rote Bete	250 g Mehl	1 TL Zucker
2,5 g Hefe	1 EL Olivenöl	Salz

## Kichererbsen-Dip:

100 g Champignons, frisch	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
1 Dose Kichererbsen	2 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel
1 Granatapfel	Salz	

## Arabische Soße:

1 Zehe Knoblauch	170 g Joghurt, griechisch	1 EL Tahini (Sesampaste)
Salz		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Pita-Brot:

Die Rote Bete in kochendem Wasser weich kochen. Mehl, Zucker, Hefe, Olivenöl, Rote Bete und Salz zu einem glatten Teig vermengen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig kneten, glattziehen und mit einer runden Ausstechform oder dem Messer zu runden, flachen Broten (circa zehn bis 15 Zentimeter Durchmesser) formen. Den Teig für zwei bis drei Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Kichererbsen-Dip:

Die Champignons säubern und vierteln. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Die Zitrone pressen. Alles zusammen mit den abgetropften Kichererbsen, dem Olivenöl, dem Kreuzkümmel und Salz in ein Gefäß geben und mit dem Pürrierstab mixen. Den Dip abschmecken und mit Granatapfel-Spalten dekorieren.

Arabische Soße:

Die Knoblauchzehe pressen und zusammen mit dem Joghurt und der Paste gut vermischen. Je nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Chakall am 20. April 2012