



Pita mit Grillgemüse, Grillkäse und Dahin-Dip

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Dip in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Dip zum Durchziehen kühl stellen.
2. Den Grillkäse würzen und würfeln. Das Gemüse in Streifen schneiden. Käse und Gemüse in einer Grillpfanne oder in einer geeigneten Vorrichtung auf dem Grill grillen.
3. Die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten, Grillgemüse und Grillkäse einfüllen und den Dip darüber geben. Mit Sesam bestreuen und servieren.



Zutaten

- 4 Weizen Pita von Mestemacher
- 1 gelbe Zucchini
- 2 rote Paprika
- 4 Grillkäse
- Salz, Pfeffer, Paprika zum Würzen

Für den Dip

- 250 g griechischen Joghurt
- 3 EL Sesampaste
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Handvoll gerösteten Sesam zum Bestreuen



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen