KIKKOMAN

Halloumi-Pilz-Shawarma mit Ponzu im Pitabrot

Gesamtzeit **45 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **180 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Pitas:

900 g	Weizenmehl (Type 405)
600 ml	Wasser, lauwarm
20 g	Hefe
10 g	Salz
10 g	Zucker
100 ml	Olivenöl

Für die Shawarma-Spieße:

700 g	Halloumi, in mundgerechten Stücken (ca. 2 x 2 cm)
400 g	Pilze, gemischt und in mundgerechten Stücken (ca. 2 x 2 cm)
100 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
50 ml	Ahornsirup
5 g	Paprikapulver
5 g	Cumin, gemahlen

Für den Rotkohlsalat:

800 g	Rotkohl, dünn geschnitten
10 g	Salz
15 g	brauner Zucker
50 ml	Balsamico-Essig, hell
20 ml	Olivenöl

Für die Sauce:

1	Knoblauchzehe, fein gerieben
500 g	griechischer Joghurt, 10 % Fett
100 g	Tahin
20 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hefe und Zucker in Wasser auflösen. Mit Salz und Mehl kurz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit etwas Olivenöl beträufeln, mehrmals falten und weitere 30 Minuten gehen lassen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Nun den Teig in ca. 150 g schwere Stücke teilen und rundwirken. Die Teiglinge erneut ca. 30 Minuten gehen lassen. Die Kugeln mit den Händen von innen nach außen kneten und mit etwas Mehl zu Teigfladen (ø ca. 28 cm) formen. Diese in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl 3–4 Minuten von beiden Seiten ausbacken. Sie dürfen dabei leicht anrösten, sollten jedoch nicht zu knusprig werden, da sie sich sonst schlechter rollen lassen.

Schritt 2

Halloumi und Pilze mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Ahornsirup, Paprikapulver und Cumin marinieren. Alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend gleichmäßig auf Schaschlikspieße verteilen. Die Spieße zum Servieren im Ofen bei ca. 220 °C Umluft 10–15 Minuten schön braun rösten.

Schritt 3

Für den Salat Rotkohl mit Salz, Zucker, Essig und Olivenöl verkneten.

Schritt 4

Für die Sauce Knoblauch mit Joghurt, Tahin und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer

5 g	Salz
2 g	Pfeffer

Außerdem:

10	Stängel Dill, grob gezupft
150 g	Peperoni, eingelegt
400 g	Kirschtomaten, geviertelt
100 g	Zwiebeln, weiß, in Ringen
10 g	Sumachpulver

abschmecken.

Schritt 5

Zum Anrichten je einen Pita-Fladen mit der Joghurtsauce bestreichen. Mit dem Rotkohlsalat, Peperoni und Tomaten belegen. Die Spieße darauf anrichten und mit Dill sowie Sumach getoppt servieren.