

# Vegetarisches Kebab

## Zutaten

|                               |                                  |                       |                        |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------|
| 250 g                         | Rotkohl                          | 1/2 TL                | Ahornsirup             |
| 2                             | Frühlingszwiebeln                | <i>Kebab-Marinade</i> |                        |
| 4 EL                          | Olivenöl                         | 2                     | Knoblauchzehen         |
| 500 g                         | Pilze                            | 4 EL                  | Olivenöl               |
| 4                             | kleine Pita- oder<br>Fladenbrote | 1 TL                  | gemahlener Kreuzkümmel |
| <i>Joghurt-Knoblauch-Soße</i> |                                  | 1 TL                  | Baharat-Gewürzmischung |
| 1                             | große Knoblauchzehe              | 2 TL                  | Paprikapulver edelsüß  |
| 400 g                         | griechischer Joghurt             | 1 EL                  | Ahornsirup             |
| 1/2 TL                        | Salz                             | Salz                  |                        |

## Zubereitung

1. Den Rotkohl für die Füllung waschen, in sehr feine Streifen schneiden und in eine Schale geben.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzelenden entfernen und die Stangen schräg in feine Ringe schneiden. Beides mit 2 EL Öl und etwas Salz verkneten. Beiseitestellen.
3. Für die Joghurt-Knoblauch-Soße den Knoblauch schälen und reiben. Mit allen anderen Zutaten verrühren und abschmecken. Ebenfalls beiseitestellen.
4. Die Austernpilze putzen und nach Wunsch in kleinere Stücke zupfen. Für den typischen Kebab-Charakter sollten die Stücke nicht zu klein sein.
5. Für die Marinade den Knoblauch schälen und reiben. Mit den übrigen Marinadezutaten verrühren und abschmecken.
6. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin 8 bis 10 Minuten von allen Seiten kross braten, anschließend salzen.
7. Drei Viertel der Marinade zugeben und unterrühren. Vorsichtig weiterbraten und die Pilze leicht karamellisieren lassen, dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen.
8. Die Brote aufschneiden, sodass Döner-Taschen entstehen. Bei Bedarf vorher im Ofen auftoasten.
9. Die Brote innen dünn mit Joghurtsauce ausstreichen, dann mit Salat und warmem Pilz-Kebab füllen.
10. Mit weiterer Joghurtsoße sowie etwas übriger Marinade beträufeln und servieren.