



gefüllte Pita Brote mit Seitan

von Sidi

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

80 Stück türkisches Fladenbrot

4.0 kg Gurken	waschen und rädeln
4.0 Stück Salat	waschen und schneiden
4.0 kg Rüebli	Waschen und raffeln
20 Stück Tomaten	waschen und schneiden fein Tomaten, Gurke und Salat kann nun auf die Seite getan werden
4.0 kg Tofu	oder Seitan in Streifen schneiden. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Knoblipulver, Salz & Pfeffer würzen. In Öl auf hoher Stufe anbraten.
1.0 kg Ketchup	
600 g Mayonnaise	
4.0 cl Zitronensaft	Zusammenmixen
8.0 g Avocado	2 weiche Stück
1.0 kg Creme fraiche Kräuter	
4.0 Stück Zitronen	auspressen. Die Avocados mit einer Gabel zerdrücken. Den Zitronensaft und das Creme Fraiche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Es ist ideal für eine Schnelle Mahlzeit und jeder kann frei wählen, was man im Pita haben möchte.