

Pita

von Petra Spichiger

Mengen für 70 Personen

3.5 kg Strudelteig	
10.5 kg Hackfleisch	
3.5 kg Kartoffeln festkochend	schälen und raffeln
21 TL Salz	
350 g Pfeffer	
1.75 Liter Wasser	
21 EL Öl	
7.0 kg Zwiebeln	Hackfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Wasser und Öl mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Strudelteig mit Öl bestreichen. Die Füllung an einem Ende auftragen, einklappen und nicht zu fest einrollen. Den gefüllten Strang mit einem Messer abtrennen und zur Schnecke formen. Auf ein Backblech legen und bei 220 ° 45 Min. backen.
7.0 kg Nature Joghurt	Dazu servieren

Zu Pita passt gut Salat.

Die Pita lässt sich gut portionsweise einfrieren und unaufgetaut im Backofen aufwärmen.

Natürlich kann man die Pita vegetarisch füllen wie z.B. Käse, Spinat, feine Kartoffelwürfel...

Dem Geschmack und der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!