

PITA SANDWICH ORIENTAL

- im Steinofen gebackenes Fladenbrot
- einfaches Handling: nur auftauen; schnell zubereitet
- warm oder kalt servierbar

WARENKOSTEN CHF 2.97
PREISEMPFEHLUNG CHF 6.50
MARGE CHF 3.53



1 Stk.	41730	TK-Pita Pocket, gebacken, Coup de pates®, Ø 14 cm, 72×80g
60 G/4 Stk.	4011	TK-Falafel, vorfrittiert, Fredag 15 g/Stk., 2×2.5 kg
30 G	41505	TK-Original Hummus, glutenfrei, vegetarisch, natur, 12×500 g
20 G	3304	Philadelphia nature, 10 kg
2 G	10770	Zwiebel-Sprossen, 360 g
10 G	14787	Cherrytomaten halbtrocknet, Schale, 1 kg
2 G		Petersilie, fein gehackt
1 Stk.	20075	Burger Tasche, fettdicht, FSC Mix, 16×16 cm, 100 Stk.

1. Hummus bei max. 5°C während 5–6 Stunden auftauen
2. Auftauen Pita Brot:
 - a. Backofen: Pitabrot mit Wasser befeuchten; im vorgeheizten Ofen bei 80–90°C max. 5–6 Minuten backen
 - b. Toaster/Grill: knusprig grillieren
 - c. ohne Backen: Pitabrot im Plastiksack bei max. 5°C während ca. 2 Stunden auftauen
3. Falafel gefroren auf einem Blech mit Backpapier während 7–9 Min. – am Anfang mit viel Dampf – bei ca. 200°C backen
4. Pitabrot an der Seitenkante einschneiden; mit Hummus und Philadelphia beide Innenseiten bestreichen
5. Cherrytomaten darin verteilen, Falafel und Sprossen zugeben; mit Petersilie dekorieren
6. Servieren in der Burger-Tasche

Weitere Inspiration finden Sie unter pistor.ch/inspiration