

Gegrillte Pide-Sandwiches

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 4–5 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 2 EL flüssiger Honig
- Pfeffer, Salz
- 125g weiche Butter
- 1 gestrichener EL Harissa (arabische Gewürzpaste; Tube)
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Meerrettich (Glas)
- 1 (ca. 500 g) ovales Fladenbrot
- 2 Camemberts
- 2–3 EL Pesto



Zubereitung:

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, und Zwiebel goldbraun braten. Thymian und Honig zugeben, kurz köcheln. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, vom Herd nehmen.

Für die Harissabutter, 75 g Butter und Harissa verrühren und mit wenig Salz würzen. Für die Meerrettich-Petersilien-Butter Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 50 g Butter, Petersilie und Meerrettich verrühren, mit wenig Salz würzen. Fladenbrot vierteln und jeweils waagrecht aufschneiden. Brot mit der Innenseite nach unten auf dem heißen Grill kurz anrösten. Camembert in Scheiben schneiden.

Fladenbrot vom Grill nehmen. 2 untere Hälften mit Camembert-Scheiben belegen, 1 davon mit Pesto beträufeln und 1 mit Honigzwiebeln belegen. Jeweils die oberen Hälften darauflegen und gut andrücken. Die übrigen 2 unteren Brot Hälften jeweils mit einer Buttersorte bestreichen, mit den oberen Hälften bedecken und gut andrücken.

Brote auf dem heißen Grill nochmals von jeder Seite ca. 2 Minuten knusprig rösten und in Stücke oder Streifen schneiden.