



## Gevulde pitabroodjes

### Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 aubergine
- 500 gram tomaten

En verder:

- 50 gram zachte (geiten) kaas
- Olijfolie
- Zout en peper
- 4 pita broodjes

Bereid de pitabroodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwijder het kontje en kroontje van de aubergine en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de halve ui. Zet een grote pan met water op het vuur. Kerf de tomaten in aan de boven kant en onderkant en leg de tomaten in het water. Als de velletjes van de tomaat omkrullen, haal de tomaten dan uit het water en verwijder de velletjes van de tomaten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Zet een koekenpan op het vuur, verhit hierin wat olijfolie en fruit de gesnipperde ui hierin. Voeg de blokjes aubergine toe en bak deze een paar minuten mee. Voeg de tomaten toe aan de aubergine en ui en laat het nogmaals een paar minuten mee garen. Breng het op smaak met zout en peper. Snijd de geitenkaas in stukjes. Meng de kaas door de groenten. Snijd de pitabroodjes deels open en vul ze met het groenten-kaas-mengsel. Serveer de warme pitabroodjes direct na het vullen. Smakelijk eten!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>