

Gegrillte Pide-Sandwiches

Zutaten:

- 3 Große Zwiebel
- 4 - 5 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 2 EL Flüssiger Honig
- Pfeffer, Salz
- 75 + 50 g Weiche Butter
- 1 EL Harissa, gestrichen
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 EL Meerrettich (Glas)
- 1 Ovals Fladenbrot (ca 550g)
- 2 Camemberts (a 200 g; 60 % Fett)
- 2 - 3 EL Pesto (Glas, z.B. saisonales Pesto)

Zubereitung

- Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin goldbraun braten. Thymian und Honig zugeben, kurz köcheln.
- Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, vom Herd nehmen.
- Für die Harissa-Butter 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 Camembertscheiben belegen, 1 davon mit Pesto beträufeln und 1 mit Honigzwiebeln belegen. Jeweils die oberen Hälften darauflegen und gut andrücken. Die übrigen 2 unteren Brothälften 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.