



# Dürüm mit Austernpilzen

**VORBEREITUNG** 5 MINUTEN

**ZUBEREITUNG** 20 MINUTEN

**GESAMT** 25 MINUTEN

## Zutaten für 4 Portionen

- 800-1000g Austernpilze
- 4EL Olivenöl
- 75ml Sojasauce
- ¾ Teelöffel Barbecue Gewürzmischung
- 1 TL Knoblauch-, Zwiebel- und süßer Paprikapulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1TL süßes Paprikapulver
- Tortilla Flade oder Pita Brot
- Nach Geschmack Salat, Humus, oder Tahin

## Anleitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen
2. Pilze zu Fäden auseinanderziehen und Pilzfäden in eine große Schüssel geben und Öl, Sojasauce, Gewürze hinzufügen und alles vermischen – dann gleichmäßig auf dem Backblech verteilen – 30-40 Minuten backen bis sie braun und knusprig sind
3. Pilzmischung auf dem Brot verteilen und je nach Geschmack mit Salat, Tahin, Hummus usw. verfeinern

