

Frühstück / Snacks / super schnell /

Pita mit gegrilltem Gemüse

Pesto ist eines der Dinge, die ich immer gerne auf Vorrat mache. Nichts ist praktischer, wenn man keine Lust hat zu kochen, als ein Glas Pesto im Kühlschrank zu haben, ein paar Nudeln in den Kochtopf zu schmeißen und alles beides einfach zusammenzurühren. Aber auch als Brotaufstrich macht Pesto keine schlechte Figur. Ich finde das [Pesto Rosso](#) passt super zu gegrilltem Gemüse und Rucola. Und wenn das alles zusammen in einem warmen, knusprigen Pitabrötchen steckt, bin ich im 7. Himmel.

Zutaten für 2 Portionen

- 2 - Pita-Brote
- 0.5 - Zucchini
- 0.5 - Aubergine
- 8 - Champignons
- 2 Handvoll - Rucola
- etwas - Parmesan, gehobelt
- 2 EL - Pesto Rosso
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zucchini und die Aubergine in Scheiben schneiden. Die Champignons schälen und den Stiel kürzen, anschließend die Champignons vierteln.
2. Eine große Pfanne erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Das Gemüse in die heiße Pfanne geben und für ca. 5 Minuten braten, bis es eine leicht braune Färbung bekommen hat. Alles salzen und pfeffern und zur Seite stellen.
3. Die Pita-Brote in einem Toaster toasten und anschließend mit einem Messer halb öffnen, sodass eine Brottasche entsteht.
4. Das Innere mit jeweils einem EL Pesto Rosso, pro Brot, bestreichen und mit jeweils einer Handvoll Rucola befüllen.
5. Nun das Gemüse ebenfalls in das Brot geben und nach Belieben, noch mit Parmesankäse, füllen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia