

## Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat und Camembert

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

1 Zwiebel  
250 g TK-Blattspinat  
1 Esslöffel Olivenöl  
7 Esslöffel Wasser  
1 Camembert  
1 ovales Fladenbrot  
gemahlene Paprika  
Salz, Pfeffer

Pide ist nichts anderes als ein dickes, weiches Fladenbrot aus Hefeteig. Ein gegrilltest Pide-Sandwich ist also ein gegrilltes, mit Spinat gefülltes Fladenbrot - richtig? Ja - fast. Für das gewisse Extra gibt es noch ein paar Scheiben Camembert obendrauf. Und fertig ist die leckerste Fladenbrot-Kreation, die du je gegessen hast.

- 1 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in eine Pfanne geben und Zwiebelwürfel andünsten. Gefrorenen Spinat und Wasser dazugeben und abgedeckt ca. 10 Minuten

dünsten, bis der Spinat aufgetaut ist. Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten weitergaren, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

- 2 -

Spinat mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Kurz abkühlen lassen und grob hacken. Camembert in Scheiben schneiden.

- 3 -

Fladenbrot vierteln und waagrecht aufschneiden. Untere Brotviertel mit der Innenseite nach unten auf dem heißen Grill kurz anrösten.

- 4 -

Untere Brotviertel mit Camembert und Spinat belegen. Obere Brotviertel darauflegen und gut andrücken. Brot auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 2 Minuten knusprig rösten.