



5 am Tag

## Pita mit Champignons

500 g Champignons | 1 Zwiebel | 1 EL Rapsöl | 4 Eier |  
250 ml Naturjogurt | 10 EL Mehl | 1 Päckli Backpulver |  
1 Bund Petersilie | Salz | Pfeffer, schwarz | Paprikapulver

- 1** Die Champignons und die Zwiebel klein schneiden, im Öl dünsten und würzen. Abkühlen lassen.
- 2** Eier, Joghurt und Mehl vermischen; das Backpulver und die gehackte Petersilie einrühren.
- 3** In diese Masse die abgekühlten Champignons geben.
- 4** Die Masse in ein Blech mit hohem Rand geben und bei 175 °C ca. 40 Minuten backen.