

Rezept

Antipasti-Pita-Taschen

Ein Rezept von Antipasti-Pita-Taschen, am 16.02.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 3 EL Salatmayonnaise | 1 EL Ajvar |
| 1 Knoblauchzehe (nach Belieben) | Salz |
| Pfeffer | 50 g Salat-Mix (mit Eisbergsalat) |
| 100 g Bio-Salatgurke | 60 g Feta-Schafskäse |
| 1 kleine rote Zwiebel | 125 g gemischte Antipasti (in Öl; z. B. Grillpaprika, getrocknete Tomaten, Oliven, gegrillte Auberginenscheiben) |
| 2 Pitataschen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal, 22 g F, 46 g KH

Zubereitung

1. Für die Aioli die Mayonnaise und das Ajvar verrühren. Nach Belieben Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Füllung den Salat-Mix waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Feta grob zerbröckeln. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Antipasti abtropfen lassen.

3. Die Pita-Taschen im Toaster in 2-3 Min. kross aufbacken, dann öffnen und innen mit der Aioli bestreichen. Jede Tasche mit Salat-Mix, Gurke, Zwiebel, Feta und Antipasti füllen. Die Taschen leicht zusammendrücken.

4. Die Antipasti-Pita-Taschen für den Transport in Brotboxen packen und unterwegs genießen. Gegebenenfalls bis zur Verwendung kalt stellen. Servietten nicht vergessen.