

Rezept

## Gefüllte Pita-Brote

Ein Rezept von Gefüllte Pita-Brote, am 19.01.2025

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Knoblauchzehe                             | <b>100 g</b> Schafsmilch- Joghurt (6 %; ersatzweise Naturjoghurt) |
| Salz   | Pfeffer   |
| Cayennepfeffer                                     | <b>100 g</b> leichter Schafskäse (Feta; 9 %)                      |
| <b>1 Handvoll</b> gemischter Salat (küchenfertig)  | <b>2</b> kleine Pita-Brote (je ca. 75 g)                          |
| <b>200 g</b> Krautsalat (Becher oder Frischetheke) | <b>1 Prise</b> getrocknete Chiliflocken                           |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

### Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und zerdrücken, mit dem Joghurt, Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer verrühren und pikant abschmecken.

---

2. Den Feta würfeln. Den Salat waschen und trocken schütteln.

---

3. In die Pita-Brote vorsichtig eine Tasche schneiden und die Brote toasten. Innen mit dem Joghurt bestreichen, Feta, Salat und den Krautsalat hineingeben. Die Chiliflocken aufstreuen.