

Rezept

Gefüllte Pita-Brote

Ein Rezept von Gefüllte Pita-Brote, am 25.04.2024

Zutaten

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