

## Rezept

# Pita mit Hackbällchen

Ein Rezept von Pita mit Hackbällchen, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>300 g</b> Rinderhackfleisch
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	<b>1</b> Ei (Größe M)
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>2 EL</b> neutrales Öl
1-2 Romanasalatherzen	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>8</b> Pita-Brottaschen (à ca. 65 g)	<b>200 g</b> Sahnejoghurt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Hackfleisch mit Zwiebeln, Semmelbröseln und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Paprikapulver würzen. Aus dem Hackteig 16 kleine Klöße formen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Hackbällchen bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. rundherum braun anbraten.
3. Salat und Radieschen waschen, putzen. Den Salat in Streifen, die Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Pita-Taschen toasten, mit Salat, Radieschen und Hackbällchen füllen. Jeweils etwas Joghurt darauf geben, mit dem übrigen Paprikapulver bestäuben.