

Rezept

Pita mit Hackbällchen

Ein Rezept von Pita mit Hackbällchen, am 24.01.2025

Zutaten

| | |
|---|--------------------------------|
| 1 kleine Zwiebel | 300 g Rinderhackfleisch |
| 2 EL Semmelbrösel | 1 Ei (Größe M) |
| Salz | Pfeffer |
| 1 TL rosenscharfes Paprikapulver | 2 EL neutrales Öl |
| 1-2 Romanasalatherzen | 1 Bund Radieschen |
| 8 Pita-Brottaschen (à ca. 65 g) | 200 g 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 tosten, mit Salat, Radieschen und Hackbällchen füllen. Jeweils etwas Joghurt darauf geben, mit dem übrigen Paprikapulver bestäuben.