

## Rezept

# Schnelles Hähnchen-Pita mit Auberginen

Ein Rezept von Schnelles Hähnchen-Pita mit Auberginen, am 25.06.2026

## Zutaten

<b>3 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> kleine Aubergine (ca. 200 g)
<b>3-4 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>200 g</b> Hähnchenbrustfilet
<b>1 EL</b> Pesto rosso (Fertigprodukt; aus dem Glas)	<b>1/2</b> türkisches Fladenbrot
<b>ca. 1 TL</b> ca. 1 TL edelsüßes Paprikapulver	<b>1</b> Tomate
<b>1</b> Romana-Salatherz	<b>60 g</b> Schafkäsecreme

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Für die Auberginen-Marinade den Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren, 1 Knoblauchzehe schälen und dazupressen.
2. Die Aubergine waschen, abtrocknen und längs in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Je 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und je 2-3 Scheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 2-3 Min. anbraten, aus der Pfanne nehmen und kurz in der Marinade wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten 4-5 Min. anbraten. Dann mit dem Pesto vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Währenddessen die Ofentemperatur auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten und das Brot im Backofen ca. 5 Min. aufbacken. Den restlichen Knoblauch schälen und zum Fleisch pressen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.
5. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Das Salatherz zerpfücken, waschen und trocken schleudern.
6. Das Fladenbrot quer halbieren und jede Hälfte wie ein Brötchen aufschneiden. Die Hälften mit der Schafkäsecreme bestreichen. Untere Brothälften mit Salatblättern, Auberginen und Tomaten belegen. Fleisch daraufgeben, Brotdeckel auflegen und die Brote gut zusammendrücken.