

Pitabrote, gefüllt

Zubereitungszeit: 35 min

Grillen ca.: 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht



Zutaten für 8 Pitabrote:

Für die Frikadellen:

- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- 1 TL scharfer Senf
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Pitabrote:

- 1 Knoblauchzehe
- 180 g Joghurt
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Currypulver
- 8 große Blätter Eisbergsalat
- 1/2 Gurke
- 2 Tomaten
- 150 g Zuckermais, Dose
- 8 Pitataschen
- Ketchup

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. In eine Schüssel geben und mit dem Hackfleisch, den Semmelbröseln, dem Eigelb und dem Senf vermengen. Die Fleischmasse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und zu einem geschmeidigen Fleischteig verkneten. Mit feuchten Händen daraus 8 Frikadellen formen, mit dem restlichen Öl bepinseln und unter Wenden auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten garen.

Die Knoblauchzehe abziehen und zum Joghurt pressen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Currypulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz ausschneiden und in Scheiben schneiden. Den Mais abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Pitataschen aufschneiden und nach Belieben kurz auf dem Grill warm werden lassen. In die Brote je ein Salatblatt legen und 1–2 EL Joghurtsoße und Ketchup hineingeben. Die Frikadellen darauflegen und die Tomaten, Gurken und den Mais verteilen.

Die Pitataschen auf einer Platte anrichten und servieren.