




Zubereitung

Gefülltes Pitta-Brot



Nährwert pro Stück:

307 kcal
F 13 g
Kh 45 g
E 13 g

 einfache Zubereitung
 ca. 20Min
 4 Personen

Fladenbrote

8 runde **Fladenbrote** (z. B. Pitta; siehe Tipp)

Füllung

- 150 g griechisches **Joghurt**
 - 1 Dose **Ananas** (ca. 140 g), 2 Esslöffel Saft aufgefangen, Ananas abgetropft, in kleinen Stücken, beiseite gestellt
 - 0.5 EL **Paprika**
 - 0.5 TL **Salz**
 - wenig **Pfeffer, Cayennepfeffer**
 - 190 g **Krustenbraten in Tranchen** (Coop Prix Garantie), in Würfeli
 - 1 Dose **Maiskörner** (ca. 140 g), abgetropft
 - 1 **Avocado**, in Würfeli
-
- 16 Blätter **Eisbergsalat**

Und so wirds gemacht:

Fladenbrote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Und so wirds gemacht:

1. Joghurt mit Ananassaft verrühren. Füllung würzen. Krustenbraten, Mais, Avocado und beiseite gestellte Ananas sorgfältig daruntermischen.
2. Fladenbrote aufschneiden, je 2 Salatblätter hineinlegen. Je 1/8 Füllung zwischen die Salatblätter füllen.

Aufbacken:

nach Angaben auf der Verpackung, auskühlen.

Tipp:

Restliche Fladenbrote in Tiefkühlbeutel verpacken, im Tiefkühler aufbewahren. Haltbarkeit ca. 3 Monate.

Lässt sich vorbereiten:

Pitta-Brote 1/2 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.