Pitabrote mit pikanter Füllung

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 500g Putenschnitzel
» Salz & Pfeffer
» Chilipulver
» 2 EL Öl
» 1 Zweig Thymian
» 1 Zweig Rosmarin
» 1 Gurke(n)
» 2 Tomate(n)
» 200g Hartkäse
» 1 rote Zwiebel(n)
» 1 Käst. Kresse
» 4 Pitabrot(e)
» 200g Joghurt (natur)
» 50g Crème fraîche
» 1 Knoblauchzehe(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Putenschnitzel abbrausen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden. Salz, Pfeffer und Chilipulver mit Öl verrühren. Putenfleisch mit der Marinade vermengen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, dazugeben. Das Fleisch ca. 30min marinieren.

2. Die Gurke schälen, längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben und die Gurke in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Käse gegebenenfalls von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Kresse mit einer Schere abschneiden. Die Pitabrote nach Wunsch aufbacken. Thymian und Rosmarin aus der Marinade nehmen.

3. Joghurt und Crème fraîche verrühren. Knoblauch dazupressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse aufstreuen. In die Brötchen Taschen einschneiden. Das Fleisch mitsamt der Marinade in eine heiße Pfanne geben und rundum goldbraun braten. Mit Gurke, Tomaten, Käse, Zwiebel in die Brote füllen und mit dem Dip servieren.

Tipp: Statt Pitabroten kann man auch Fladenbrot verwenden.

Nährwerte: 630kcal/E59g/F24g/KH53g pro Portion

angelegt am: 09.01.2004 Rezept-Nr: 789

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke