

REZEPT

Gefüllte Pita Teigtaschen mit Gyros, Gemüse & Meerrettich Dip

ZUTATEN

4 Pitabrote
3-4 Hähnchenbrustfilets
2-3 EL Gyrosgewürz
1 Gurke
1 Pck Cherry-Tomaten
1 Frühlingszwiebeln
1-2 rote Zwiebel Meerrettich Rachenputzer
1 Pck Tortilla-Chips
2 Zitronen
Petersilie
Öl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrustfilets säubern und in dünne Streifen schneiden.
2. Das Fleisch mit Zwiebelringen, Öl und dem Gyrosgewürz marinieren und durchziehen lassen.
3. Das marinierte Fleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gurke, Tomaten und Frühlingszwiebel waschen und in kleine Stücke schneiden.
5. Die Pitabrote mit Meerrettich bestreichen und mit dem Fleisch, Tomaten, Gurken und der Frühlingszwiebel befüllen.
6. Mit Tortilla-Chips und Meerrettich Dip und etwas Petersilie servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
