

# Knackig gefülltes Pitabrot mit endori veggie kebab koriander paprika

endori



<b>1 Pck.</b>	<b>veggie kebab koriander paprika</b>
<b>2</b>	Pitabrote
<b>200 g</b>	Joghurt, ungesüßt, vegan
<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>½</b>	Salatgurke
<b>2</b>	Tomaten
<b>½</b>	Zitrone
	Koriander, frisch
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Tomaten und Gurken in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Koriander hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft marinieren und abschmecken.

Knoblauch fein hacken. Joghurt mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pitabrote in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anrösten und oben leicht einschneiden damit sie gefüllt werden können.

**endori veggie kebab koriander paprika** in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl 4 Minuten scharf anbraten. Anschließend die Pitabrote nacheinander mit Salat, dem gebratenen **endori veggie kebab koriander paprika** und dem Knoblauchjoghurt füllen.

**Guten Appetit!**

**TIPP:** Für noch mehr Frische kann geschnittene Minze mit in den Joghurt gegeben werden!