

Id1514 web dish name 11714

Faschierte Bällchen

mit Petersilienjoghurt in Fladenbrot



20-30min



4 Personen

Heute gibt's was in die Taschen! Fluffige Fladenbrote werden mit herzhaft-würzigen Fleischbällchen, einer frischen Salsa mit Gurken und Tomaten und einer herrlichen Joghurt-Sauce gefüllt. Fladen dienen im Nahen Osten als Beilage zu fast jedem Gericht, dort ist die Esskultur übrigens durch Gemeinschaft geprägt. In diesem Sinne: Fröhliches Befüllen!

Was du von uns bekommst

- frische Petersilie
- Joghurt ⁷
- Salatgurke
- Jungzwiebeln
- Shantis Tandoori Masala
- Knoblauchzehe
- gemischtes Faschiertes
- kleine Fladenbrote ^{1,11}
- Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 718.0kcal, Fett 34.6g, Eiweiß 37.8g, Kohlenhydrate 60.7g



1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. **Jungzwiebeln** in feine Ringe schneiden. **Knoblauch** schälen und klein hacken. **Paradeiser** und **Gurken** waschen, halbieren, entkernen und beides in kleine Würfel schneiden. **Petersilie** fein hacken.



2. Salsa zubereiten

Aus den klein gewürfelten **Paradeisern**, **Gurken** und der **Hälfte** der **Petersilie** eine **Salsa** mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.



3. Joghurt zubereiten

Joghurt in eine Schüssel geben und restliche gehackte **Petersilie** untermischen mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch vorbereiten

Faschiertes in eine Schüssel geben und mit **Shantis Tandoori Masala**, Salz und Pfeffer würzen. Die **Jungzwiebeln** und den **Knoblauch** unter das **Faschierte** mischen.



5. Bällchen braten

Das **Faschierte** mit befeuchteten Händen zu ca. 2-3cm große **Bällchen** formen. In einer Pfanne 2-3EL Öl mittelhoch erhitzen und **Bällchen** darin ca. 6 Minuten braten. Regelmäßig wenden, bis sie goldbraun und gar sind. **Fladenbrote** für ca. 5Min. im Rohr aufbacken.



6. Pitataschen befüllen

Brote aufschneiden, auf Teller geben und mit **Joghurt**, **Salsa** und **Bällchen** füllen.