



KASHKAVAL PANE IM PITABROT MIT TZATZIKI

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 25 Min.

1. Die Gurke bis zur Hälfte in Scheiben schneiden. Die restliche Gurke möglichst fein reiben, mit etwas Salz bestreuen und beiseite Stellen.
2. Den Alpenhain Kashkaval Pane in der Heißluftfritteuse bei 180°C für ca. 5-6 Minuten backen.
3. **Für den Tzatziki:** Dill und Knoblauchzehen kleinhacken und mit Joghurt, einem Schuss Zitronensaft, geriebener Gurke, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Die Gurke vorher gut abtropfen lassen.
4. Alpenhain Kashkaval Pane in Streifen schneiden. Währenddessen die Pitabrote kurz in der Heißluftfritteuse erwärmen.
5. Pitabrote mit Gurkenscheiben, Kashkaval Pane-Streifen, Pflücksalat und Tzatziki füllen. Optional mit etwas Zitronensaft abrunden.



ZUTATEN

4

2 Stück (à 75g)	Alpenhain Kashkaval Pane
4 Stück	Pitabrote
500 g	griechischer Joghurt
1	Gurke
1	Zitrone (Saft)
2	Knoblauchzehen
1 TL	Dill
	Pflücksalat
	Salz
	Pfeffer