



Feta-Frikadellen gefülltes Fladenbrot an Paprikadip

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhackfleisch	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, edelsüß	
Feta	200 g
Paprika, rot	1 St.
Joghurt, natur	150 g
Honig	1 EL
Öl	4 EL
bunter Blattsalat	1 St.
Fladenbrot	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. In einer Schüssel Hackfleisch mit Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Paprika vermengen. Feta abtropfen lassen und in 16 Würfel schneiden. Hackfleischmasse zu 16 kleinen Frikadellen formen, mit den Fingern in die Mitte ein Loch drücken, mit jeweils einem Stück Feta füllen und gut verschließen.
2. Ofen bei 180 °C (Umluft) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. In einer Schüssel Paprika mit Joghurt und Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Frikadellen rundherum ca. 8 Min. anbraten.
4. Strunk vom Salat entfernen und Blätter gründlich waschen. Fladenbrot mit den Händen etwas befeuchten und ca. 5 Min. im Ofen backen.
5. Fladenbrot aus dem Ofen nehmen, vierteln und jeweils in der Mitte ca. 2/3 einschneiden, sodass es am Rand noch zusammenhängt. Mit Paprikadip, Salat und Feta-Frikadellen nach Belieben füllen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	690 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	37 g