



# Gefülltes Fladenbrot mit Feta-Hackbällchen und Paprikadip



 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Hackfleisch vom Rind	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
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

In einer Schüssel Hackfleisch mit Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Paprika vermengen. Feta abtropfen lassen und in 16 Würfel schneiden. Hackfleischmasse zu 16 kleinen Kugeln formen, mit den Fingern in die Mitte ein Loch drücken, mit jeweils einem Stück Feta füllen und gut verschließen.

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.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Fleischbällchen rundherum ca. 8 Min. anbraten.

Strunk vom Salat entfernen und Blätter gründlich waschen. Fladenbrot mit den Händen etwas befeuchten und ca. 5 Min. im Ofen backen.

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-Hackbällchen nach Belieben füllen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	922 kcal		
Kohlenhydrate	78 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	54 g	Fette	43 g