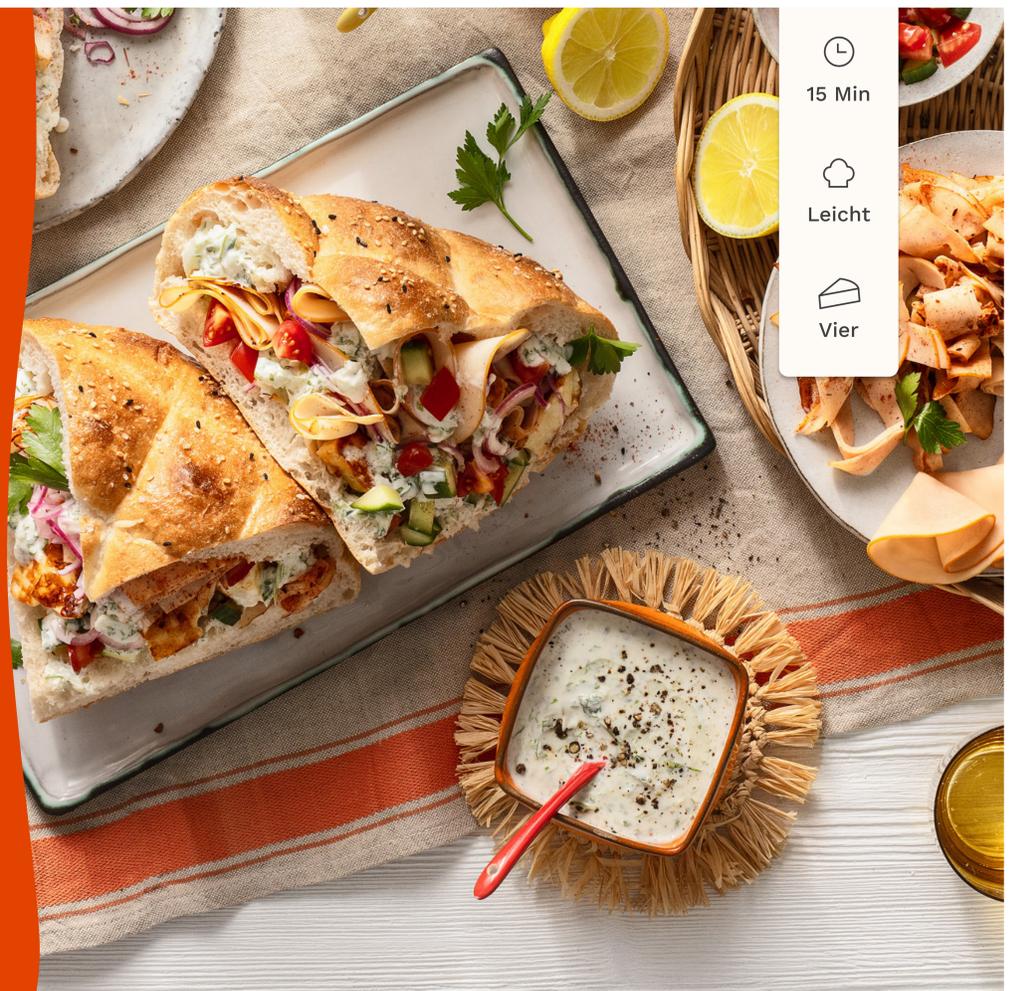


# Mediterrane Fladenbrot-Tasche mit Hähnchenbrust

Kalimera guter Geschmack: Bei diesem einfachen Snack gesellt sich unsere saftig-zarte Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken zu würzigem Halloumikäse und frischem Gemüse – eine Kombi, die wie der letzte Zypern-Urlaub schmeckt!



15 Min  
Leicht  
Vier

## Zutaten

150 g Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken  
200 g Halloumikäse  
250 g griechischer Joghurt

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 gr. Fladenbrot (geviertelt)

### OBST & GEMÜSE

2 Gurken  
3 Tomaten  
1/2 rote Zwiebel  
Handvoll Oliven  
2 Knoblauchzehen

### ÖL & ESSIG

1 Esslöffel Olivenöl

### GEWÜRZE

Handvoll frische Petersilie  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Saft einer halben Zitrone  
Gyrosgewürz  
1 Esslöffel Zitronensaft  
Optional: frische Minze oder Dill, gehackt

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Die geschälte und entkernte **Gurke** grob reiben und die überschüssige Flüssigkeit herausdrücken.

### 2. SCHRITT

In einer Schüssel die geriebene Gurke, **griechischen Joghurt**, **gehackten Knoblauch**, **Olivenöl** und **Zitronensaft** vermengen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Optional können etwas gehackte frische **Minze** oder **Dill** hinzugefügt werden.

### 3. SCHRITT

Den **Halloumikäse** in kleine Würfel schneiden. Etwas **Öl** in einer Pfanne erhitzen und die Halloumiwürfel anbraten, bis sie goldbraun sind. Die Halloumiwürfel anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### 4. SCHRITT

Während der Halloumi brät, Gurke, **Tomaten**, **rote Zwiebeln**, **Oliven** und **Petersilie** kleinschneiden. Das Gemüse anschließend in eine Schüssel geben, mit **Salz**, **Pfeffer** und dem Saft einer **halben Zitrone** würzen und gut vermischen.

### 5. SCHRITT

Das **Fladenbrot** kurz im Ofen oder in einer Pfanne erhitzen, bis es leicht knusprig wird. Die **Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken** in kleine Scheiben schneiden, leicht anbraten und mit dem **Gyrosgewürz** verfeinern.

### 6. SCHRITT

Nun können die gefüllten Fladenbrote zusammengestellt werden. Dafür das Brot vierteln und in der Mitte aufschneiden, um eine Tasche zu formen.

### 7. SCHRITT

Eine dünne Schicht Tzatziki im Brot verteilen und den angebratenen Halloumi dazugeben. Dann das Gemüse und die Herta Finesse Hähnchenbrust ofengebacken hinzufügen. Schließlich noch einmal etwas Tzatziki zu den gefüllten Fladenbroten hinzufügen, um sie zu komplettieren. Die gefüllten Fladenbrote sofort servieren und als herzhafte Mahlzeit oder als Snack genießen.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Energie	617,3 kcal
Fett	25,1 g
Kohlenhydrate	63,8 g
Eiweiß	36,47 g