

# Griechische Pitabrote



Für 4 Personen  
Dauer: ca. 30 min.

## Zutaten

- 600 g Hackfleisch
- 8 Pitabrote
- 1/2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Glas Tomatensauce (ca. 4 dl)
- ca. 2 Stängel Pfefferminz (je nach Grösse)
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zimt



---

## Zubereitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen
2. Den Zucchini in kleine Würfel hacken, Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, Pfefferminz hacken
3. Zucchini und Zwiebel bei hoher Hitze ca. 3 min in Olivenöl anbraten und immer wieder schwenken
4. Fleisch dazugeben und ebenfalls kurz anbraten, bis es überall braun ist.
5. Fleisch und Gemüse mit Salz, Pfeffer, Paprika und wenig Zimt würzen, Pfefferminz dazugeben
6. Tomatensauce in die Pfanne leeren, Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren und ca. 15 - 20 min. mit zugedektem Deckel schmoren lassen
7. In der Zwischenzeit von den Pitabrotten ein wenig abschneiden, sodass eine Tasche entsteht
8. Brote von innen und von aussen mit Wasser bepinseln und in der Mitte des Ofens für ca. 5 Minuten backen, gegen Ende der Zeit mit Umluft nachhelfen, bis die Brote leicht gebräunt sind
9. Füllung probieren und wenn nötig, noch etwas Zimt zugeben