

Pita gefüllt mit grilliertem Halloumi

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'263 kJ / 780 kcal

Fett: **49 g** Eiweiss: **34 g**
Kohlenhydrate: **55 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Pitas
200 g	Halloumi
0.5 EL	Thymian
0.5 EL	Oregano
2 EL	Olivenöl
1	Avocado
0.5	grüne Peperoni
0.5	lange Salatgurke
20 g	frischer Spinat
2 EL	griechisches Joghurt
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz</u>
2 EL	Zitronensaft
1 EL	olive oil

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 EL griechisches Joghurt - **2 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce mit weniger Salz - **2 EL**
Zitronensaft - **1 EL** Olivenöl - **2** Pitas
Zutaten mischen und die Sauce auf die Pitas
streichen.

Schritt 2

200 g Halloumi - **0.5 EL** Thymian - **0.5 EL** Oregano -
1 EL Olivenöl
Halloumi in 2 Hälften schneiden, mit Olivenöl und
Kräutern einreiben und in einer Grillpfanne von
beiden Seiten anbraten.

Schritt 3

1 Avocado - **0.5** grüne Paprika - **0.5** lange
Salatgurke - **20 g** frischer Spinat
Die Pitas mit Spinat, geschnittenem Gemüse und
grilliertem Halloumi füllen.