



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Pitataschen mit Sauerkraut und Speck



Zutaten Für 4 Portionen

- 150 g Champignons
- 80 g Alnatura Bacon
- 250 g selbstgemachtes Sauerkraut (alternativ: Alnatura Sauerkraut)
- ½ kleines Bund Petersilie
- 4 Alnatura Pita
- 4 EL Alnatura Frischkäse Natur

Tipp:

Für eine vegane Variante den Bacon durch 90 g Räuchertofu ersetzen. Diesen in feine Streifen schneiden und in 1 EL Bratöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Min. rundum kross anbraten. Frischkäse durch vegane Frischcreme ersetzen.

Zubereitung: 20 Min.

Pilze und Bacon braten

Champignons putzen und – je nach Größe – vierteln oder achteln. Bacon in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pilze darin 5 Min. bei hoher Hitze rundum braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Bacon hineingeben. Bei mittlerer Hitze 5 Min. kross anbraten, dabei gelegentlich wenden. Am Schluss nochmals für 1 Min. die Pilze zugeben und alles kurz schwenken.

Restliche Zutaten vorbereiten

Inzwischen Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, dann in einem Topf leicht erwärmen. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und klein hacken. Die Pitataschen im Toaster portionsweise auftoasten und die Innenseiten mit je 1 EL Frischkäse ausstreichen.

Pitataschen füllen und servieren

Sauerkraut mit 2/3 der Petersilie vermengen. Die Pitataschen mit Sauerkraut, Pilzen und Bacon befüllen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.