

## Pitabrot mit Gemüse und Poulet

### *Zutaten für 2 Kinder:*

2 kleine Pitabrote  
6 Salatblätter (z.B. Eisbergsalat)  
ca. 150 g Pouletgeschneitzeltes  
½ Aubergine  
½ Zucchini  
2 Champignons  
¼ rote Peperoni  
1 TL Olivenöl  
4 TL French Dressing (z.B. THOMY)



### *Zubereitung:*

Das Gemüse waschen, Aubergine in Rondellen, Zucchini und Peperoni in Streifen schneiden (ca. 3 mm dick).

Die Champignons in Scheiben schneiden.

Das Gemüse in einer Pfanne mit wenig Öl braten und darauf achten, dass es knackig bleibt.

Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pouletstücke nach Belieben gleichmässig würzen und in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten.

Die Brote oben einschneiden, sodass eine Öffnung entsteht. Leicht mit Wasser befeuchten und in der Grillpfanne erhitzen.

Die Brote mit Salat, Gemüse und Poulet füllen. Zum Schluss ein bisschen Salat-Dressing dazu geben.

Nach Wunsch können Sie auch Oliven, frische Tomatenscheiben oder rohes Gemüse hinzufügen.