

Lamm-Pitas

1	rote Zwiebel	in feine Ringe schneiden
150 g	Gurke	in Stängeli schneiden
2 EL	Peterli	Peterli vom Stängel zupfen
200 g	Lammnierstück Salz, Pfeffer	Lammnierstück würzen
	Öl	wenig Öl in der Bratpfanne erhitzen, Lamm rundherum bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Min braten das Fleisch in Alufolie wickeln und 5 Min. ruhen lassen Fleisch in Stücke schneiden
2	Pitabrote	nass machen, im Backofen oder im Toaster kurz erwärmen 8-teln
	Hummus (gekauft)	jeden 8-tel mit Hummus, Zwiebelringen, Gurkenstäbchen, Fleisch und Peterli füllen
Dip:		
1	Sauerrahm Salz, Pfeffer Schnittlauch	miteinander mischen, in ein Schälchen geben, in die Mitte einer Platte stellen, die gefüllten Pitadreiecke darumherum platzieren
		jeder kann dann selbst ein bisschen Dip darauf geben