



## Pita mit Chilihühnchen und orientalischem Petersiliensalat

### Zubereitung

1. Petersilie und Frühlingszwiebeln fein hacken. Die Tomaten würfeln. Alle Zutaten vermischen und mit dem Öl, dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Hühnchen mit allen Gewürzen würzen und auf dem Grill grillen oder in der Pfanne von beiden Seiten braten, bis es gar ist.
3. Zum Servieren die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten und nacheinander den Kopfsalat, das Hühnchen und den Petersiliensalat in die Pitatsche füllen.



### Zutaten

- 4 Weizen Pita von Mestemacher
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Bund glatte Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- einen kleinen Salatkopf
- Salz, Pfeffer, Chilipulver, Paprikagewürz



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen