

# Pita mit Caesar Chicken Salad

## Einkaufsliste:



### Pita:

280ml stilles Mineralwasser, lauwarm  
1 Pck. Trockenhefe oder 20g frische Hefe  
1TL Zucker  
1TL Salz  
450g Mehl  
1TL Olivenöl

### Caesar Dressing:

100g Quark  
100g Joghurt  
1EL Olivenöl  
1TL Knoblauchpuler  
1TL Worcestersauce (mehr nach Belieben)  
1TL Salz  
1TL schwarzen, gemahlene Pfeffer  
50g fein geriebener Parmesan

### Außerdem:

1EL Olivenöl  
400g Hähnchenbrustfilet  
1EL schwarzen Pfeffer  
Etwas Salz  
2 Salatherzen  
Tomaten nach Belieben  
50g grob geriebenen Parmesan

## So wird's gemacht:

Für das Pita Brot Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker vermengen und 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und verkneten, abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 gleichgroße Teile teilen und flach und oval ausrollen. Von beiden Seiten bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ofen und Blech auf 220°C Umluft vorheizen. Pitas auf das heiße Blech geben und 10-15 Minuten knusprig backen, die Pitas sollten innen aufgehen, sodass die Teigtaschen entstehen.

Für das Dressing Quark, Joghurt und Olivenöl umrühren, mit den Gewürzen verrühren und zum Schluss den fein geriebenen Parmesan unterrühren. Noch einmal abschmecken, es sollte etwas stärker gewürzt schmecken, es ist ein Dressing.

Hähnchen in kleine Stücke schneiden, in heißem Olivenöl anbraten und garen, mit Pfeffer und Salz würzen. Tomaten in kleine Stücke schneiden, Salat schneiden. Pitas halbieren, die Seiten mit etwas Dressing einschmieren. Salat in die Pitas geben, Hähnchenstücke und Tomaten verteilen, zum Schluss etwas Dressing sowie Parmesan hineingeben. Kalt servieren.