Nestlé HIRZ Hüttenkäse

INDISCHES PITA SANDWICH

Dauer: ca. 20 Min.
Für 4 Personen

- **8 Pita Brot (oder Naan Brot)**
- **2 Karotten, in feinen Streifen geschnitten**
- **100g Blumenkohl, in Scheiben geschnitten**
- **100g Peperoni, in Streifen geschnitten**
- **20g Cashewkerne, geröstet und grob gehackt**
- **260g Poulet, in Streifen**
- **1 EL Olivenöl (Sonnenblumen oder Rapsöl alternativ)**
- **Salz, Pfeffer**

Sauce

- **1/2 Mango, in kleine Stücke geschnitten**
- **1 roter Chili, fein geschnitten**
- **1 TL Curry**
- **200 g Hüttenkäse Chikibai**
- **3 EL Koriander, fein geschnitten**

1 Das Poulet im erhitzten Olivenöl rundum ca. 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Peffer abschmecken.

2 Die Cashewkerne und die Blumenkohlscheiben 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze rösten.

3 Sauce: Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

4 Die Pita Brote im Backofen bei 200 Grad 5 Minuten aufwärmen. Die Brote in der Mitte aufschneiden und mit den Zutaten füllen.