

PRESSEMITTEILUNG

Kunde: Sopexa
Projekt: Presstext AKZ: „Pita in Caesar Style“
Datum: Oktober 2023

Der Caesar's Salad als Pita gewickelt? Das geht – und schmeckt köstlich

Beliebt, wenn es schnell gehen soll und gesellig zugeht: Pitas sind etwas dickere weichere Fladenbrote, die sich herrlich zum Belegen und Rollen eignen. Dabei sind der Fantasie für die Füllung keine Grenzen gesetzt. Für einen Abend mit Freunden eignet sich diese Variante hervorragend: Der Klassiker unter den Salaten – der berühmte Caesar's Salad – wandert einfach in die Pita. Und für die extraknackige Frische sorgt der Insalata di Lusia (g.g.A.).

Der Salat aus Norditalien ist ganzjährig erhältlich und es gibt ihn in zwei Sorten: Die Sorte „Capitata“ oder „Cappuccia“ hat kompakte, gewellte Blätter mit vollem Rand und eine mittelgrün glänzende Farbe. Seine Blätter eignen sich ideal für die „Pitas in Caesar Style“. Die Sorte „Crispa“ oder „Gentile“ hat dagegen pralle Blätter mit gezacktem Rand und eine hellgrün glänzende Farbe. Beide Sorten überzeugen durch ihren ausgeprägten Eigengeschmack und ihren hohen Anteil an Kalium und Kalzium.

Der Insalata di Lusia trägt durch seinen kontrollierten Anbau und seine besondere Qualität das europäische Siegel „geschützte geografische Angabe“ (kurz: g.g.A.). Dadurch ist er leicht zu erkennen und steht für traditionelle und authentische Qualität aus Europa.

1.280 Zeichen

Pita in Caesar Style

Zutaten:

1/2 Kopfsalat Capitata (g.g.A.)
3-4 Pita Brötchen
ca. 300 g Hähnchenbrust
Cocktailtomaten
Parmesankäse
Gewürze

Für das Dressing:

50 g Mayo
100 g Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 TL Senf



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



PRESSEMITTEILUNG

1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Kräuter

(BILD)

Zubereitung:

1. Hähnchenbrust würzen, von beiden Seiten braten und in Streifen schneiden.
2. Pita-Brötchen anbraten und zuerst mit dem Salat, gefolgt von den Hähnchenbruststreifen, Cocktailtomaten und Parmesan belegen.
3. Alle Zutaten für das Dressing in einem Mixer vermengen.
4. Gleichmäßig etwas Dressing über die Pita verteilen und genießen. Guten Appetit

619 Zeichen

