



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gefüllte Raita-Chapati

GEFÜLLTE RAITA- CHAPATI

10 g Raita Gewürzzubereitung

1 Packung Sabita Chapati Weizenfladen 8 Stück

250 g Joghurt oder Frischkäse (10%)

3 Tomaten

1 Gurke

2 Avocados

1 Salatherz

Etwas Salz & Pfeffer

GEFÜLLTE RAITA- CHAPATI

1.

Joghurt oder Frischkäse mit Raita Gewürz, Salz, Pfeffer und Kokosblütenzucker würzen.

Tomaten und Gurke nach Belieben entkernen. Zusammen mit Avocado und Salat würfeln. Linsenfladen üppig mit Joghurt oder Frischkäse bestreichen und mit Gemüse belegen, rest Joghurt obendrauf.

Stramm einrollen und genießen.