

Piadina

Menge für 3 Piadinas



Was du benötigst:
1 Pkg. Piadina
200 g Fleisch (nach deiner Wahl)
Salz
Pfeffer
Peperoncino
Öl
Zwiebel
Karotten
Zucchini
Salatblätter
Tomaten
Gurken
Mayonnaise
Ketchup

1. Schritt



Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Karotten schälen und dann mit den Zucchini waschen und beides in kleine Scheiben schneiden.



Die Salatblätter, Gurken und Tomaten waschen. Dann die Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden und alles beiseitelegen, da wir es erst wieder ganz am Ende benötigen.

2. Schritt



Die gehackte Zwiebel mit Öl kurz in der Pfanne anbraten und dann das Fleisch dazugeben. Das Fleisch solange braten, bis es gut durch ist.

In eine zweite Pfanne die restliche gehackte Zwiebel geben und kurz mit Öl anbraten. Dann die Karotten in die Pfanne geben und etwas Wasser dazu, damit sie besser kochen. Sobald die Karotten fast ihren Garpunkt erreicht haben, die Zucchini dazugeben und beides bis zum Garpunkt köcheln lassen.

3. Schritt



Sobald das Fleisch und das Gemüse fertig sind, beides in eine Pfanne geben und nochmals kurz durchmischen. Je nach Geschmack, kannst du es mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Schritt



Eine Piadina nehmen und in der Pfanne kurz auf jeder Seite anbraten, aber nur so, dass sie warm ist.

Achtung: Es kann schnell passieren, dass die Piadina anbrennt.

5. Schritt



Sobald die Piadina warm ist, gibt man das Gemüse und das Fleisch in die Piadina und fügt dann noch die Salatblätter, Tomaten und Gurken dazu.

Sauce



Man mischt die Mayonnaise mit dem Ketchup und gibt noch etwas Peperoncino für die Schärfe hinzu.

Die Sauce kann man direkt in die Piadina geben, oder einfach dazu genießen.

Dein Essen ist fertig.
Lass es dir schmecken!



PS: Du kannst die Piadina ganz einfach nach deinem Geschmack füllen! Egal ob mit Fisch, Wurst oder vegetarisch Lebensmitteln.