



## Pita mit orientalischen Hackfleischbällchen und Auberginensalsa

### Zubereitung

1. Für die Salsa die Aubergine würfeln und für zehn Minuten in Salzwasser einlegen. Danach abspülen und abtropfen lassen.
2. Die Aubergine zusammen mit der gewürfelten Zwiebel und der gewürfelten Zucchini in einer Pfanne anbraten. Den Ingwer und die fein gehackte Chilischote dazugeben. Mit den Tomaten ablöschen und den Orangensaft dazugeben. Einmal aufkochen.
3. So lange weiter köcheln lassen, bis die Salsa die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
4. Für die Hackbällchen alle Zutaten außer die Gewürze und das Paniermehl vermengen. Dann so viel Paniermehl hinzufügen, bis die Hackbällchen eine lockere Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kleine Hackbällchen mit den Händen formen und in der Pfanne anbraten oder auf dem Grill grillen. Dabei die Bällchen regelmäßig wenden.
6. Die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten. Je drei Hackfleischbällchen und eine Handvoll Salat einfüllen und die Brote mit der Salsa auffüllen. Mit Petersilie garnieren.



### Zutaten

- 4 Weizen Pita von Mestemacher
- 1 kleiner Salatkopf
- Petersilie zum Garnieren

### Für die Hackbällchen

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Harissa
- 50 g Mandelplättchen
- 1 Ei
- etwas Paniermehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Für die Salsa

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Aubergine
- 1 kleine Zucchini
- 500 g passierte Tomaten
- 100 ml Orangensaft
- 1 TL geriebenen Ingwer
- 1 Chilischote
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen