

# PITA MIT CHICKEN CROSSIES, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND CRANBERRIES

## Zutaten (10 Portionen):

400 g Gemüsezwiebeln (in Streifen)  
3 EL Pflanzenöl  
2 EL brauner Zucker  
50 ml dunkler Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer  
50 g Honig  
je 50 g mittelscharfer und Dijonsenf  
100 g Mayonnaise  
150 g Joghurt  
10 g Schnittlauch (in Röllchen)  
30 **HANNA Chicken Crossies ca. 25 g, Artikel-Nr. 1006002**  
10 Pitabrötchen  
200 g Römersalat (in Streifen)  
50 g Cranberries (getrocknet)  
**Außerdem:** Frittierfett



## Zubereitung:

1. Zwiebeln in erhitztem Öl ca. 5 Minuten anbraten, Zucker überstreuen und karamellisieren. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Honig, Senf, Dijonsenf, Mayonnaise, Joghurt und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Chicken Crossies in der Fritteuse bei 170 °C ca. 6 - 8 Minuten goldbraun frittieren. Pitabrötchen evtl. kurz aufbacken, jeweils den oberen Rand abschneiden und die Brötchen von innen mit der Honig-Senf-Creme bestreichen.
3. Pitabrötchen mit Römersalat, Chicken Crossies und karamellisierten Zwiebeln füllen, mit Cranberries garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

## Nährwerte (pro Portion):

Energie: 1868 kJ / 445 kcal  
Eiweiß: 21,1 g  
Fett: 13,6 g  
Kohlenhydrate: 59,9 g  
BE: 5,0