

Pollo fino Shawarma vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

800 g Pollo fino
9 EL Öl
1 TL Ingwer
1 TL Koriander
1 TL Paprika edelsüß
0.5 TL Kurkuma
0.5 TL Zimt
3 Zitronen
50 g Bulgur
400 g Tomaten
2 Bund Minze
Salz und Pfeffer
250 g Joghurt



Nährwerte:

Pro Portion ca. 717 kcal, 45 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Pollo fino Shawarma vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst 4 EL Öl mit Ingwer, Koriander, Paprika, Kurkuma, Zimt, Saft einer Zitrone und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann das Pollo Fino mit der Marinade mischen...



3. ...und auf Spieße stecken.



Pollo fino Shawarma vom Grill

4. Jetzt die Pollo Fino Spieße circa 25 bis 30 Minuten von beiden Seiten grillen.



5. In der Zwischenzeit den Bulgur garen, abkühlen lassen und mit kleingeschnittenen Tomaten, 5 EL Öl, Saft von 1 ½ Zitronen, gehackter Petersilie und ¾ der Minze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Den Joghurt mit Saft einer ½ Zitrone, restlicher Minze und etwas Salz und Pfeffer mischen.



7. Die Shawarma Spieße vom Grill nehmen...

Pollo fino Shawarma vom Grill



8. ...mit Tabouleh-Salat und Minz-Joghurt anrichten und genießen.





Pollo fino Shawarma vom Grill



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**