WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Shawarma mit Salat im Fladenbrot

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Hähnchenfilet
400 g Joghurt
1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
3 EL Öl
1 EL smoked Paprika
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
Salz und Pfeffer
1 Gurke
400 g Tomaten
3 EL Weißweinessig
100 g Tahini
4 Fladenbrote
Petersilie
Chili



Nährwerte:

Pro Portion ca. 620 kcal, 27 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Shawarma mit Salat im Fladenbrot

Zubereitung:

1. Zuerst 200 g Joghurt mit Zitronenabrieb, gepresstem Knoblauch, 1 EL Öl, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander und einer Prise Salz und Pfeffer vermischen.



2. Dann die Hähnchenfilets würfeln und rundherum in der Marinade wenden.



3. Als nächstes die marinierten Hähnchenfiletwürfel circa 7 bis 10 Minuten anbraten.

Chicken Shawarma mit Salat im Fladenbrot



4. Jetzt Gurke und Tomaten mit 2 EL Öl, Essig, Saft einer ½ Zitrone und etwas Salz und Pfeffer mischen.



5. Für den Dip 200 g Joghurt mit Tahini, dem restlichen Zitronensaft und einer Prise Salz und Pfeffer mischen. Die Fladenbrote kurz anrösten.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Shawarma mit Salat im Fladenbrot

6. Zum Schluss nur noch in die Fladenbrote füllen und mit Petersilie und Chili bestreuen.





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-geflügel.de**