



## 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

## 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.



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



## Chicken Shawarma mit Salat im Fladenbrot



### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)