WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Schichtgyros

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenschnitzel
50 ml Öl
3 Knoblauchzehen
25 g Gyrosgewürz
200 g Feta
3 Zwiebeln
0.5 Salatgurke
Salz und Pfeffer
500 g griechischer Joghurt
1 Pita-Brot
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 919 kcal, 55 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 20 Minuten Vor- und Zubereitung zzgl. Marinieren über Nacht und 90 Minuten Garzeit im Ofen

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Schichtgyros

Zubereitung:

1. 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.



2. Für eine würzige Marinade zuerst das Öl – bis auf 2 EL – mit 2 gehackten Knoblauchzehen und dem Gyros-Gewürz mischen.



3. Anschließend die Hähnchenschnitzel darin marinieren, bis sie rundherum bedeckt sind.

Chicken-Schichtgyros



4. In einer Kastenform Küchengarn längs und quer legen und darauf ein mariniertes Hähnchenschnitzel legen und…



5. …dann eine Schicht gebröselten Feta und Zwiebelringe darauflegen, anschließend wieder ein mariniertes Hähnchenschnitzel darauf platzieren. Auf diese Weise verfahren, bis die Kastenform voll ist und mit einer Schicht Hähnchenschnitzel abschließt.



Chicken-Schichtgyros

6. Das Chicken-Schichtgyros mit dem Küchengarn binden und im Kühlschrank über Nacht marinieren.



7. Weiter geht es am nächsten Tag – das Chicken-Schichtgyros jetzt einfach im Ofen bei 180 Grad für circa 90 Minuten garen.



8. In der Zwischenzeit die Gurke raspeln und salzen und anschließend 10 Minuten warten. Dann das Wasser auspressen.



Chicken-Schichtgyros

9. Den Joghurt mit Gurkenraspeln, 1 gepressten Knoblauchzehe, 2 EL Öl und etwas Salz und Pfeffer verrühren.



10. Nach der Garzeit im Ofen das Chicken-Schichtgyros kurz ruhen lassen, Garn entfernen und aufschneiden.



11. Jetzt nur noch das Chicken-Schichtgyros mit Petersilie toppen und mit Tsatsiki und Pita genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Schichtgyros



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**