

Rezept

# Hähnchen-Gyros aus der Pfanne

Ein Rezept von Hähnchen-Gyros aus der Pfanne, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
½ Salatgurke	<b>4</b> kleine Tomaten
<b>150 g</b> Sahnejoghurt	<b>5 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
½ Bund Petersilie	<b>150 g</b> Ciabatta
<b>1</b> Knoblauchzehe	½ TL Chiliflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch in feine Streifen schneiden, mit Paprika würzen. Gurke schälen, längs vierteln, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Joghurt mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Petersilie grob hacken.
2. Brot würfeln und in 2 EL Öl anrösten. Knoblauch schälen, durchpressen und unterrühren, vom Herd nehmen. Fleisch in 2 EL sehr heißem Öl in 2-3 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern.
3. Tomaten, Gurken und Croûtons anrichten. Erst die Joghurtsauce, dann das Fleisch daraufgeben. Mit Petersilie und Chiliflocken bestreuen.