Rezept

Hähnchen-Gyros aus der Pfanne

Ein Rezept von Hähnchen-Gyros aus der Pfanne, am 12.10.2024

Zutaten

- **300 g** Hähnchenbrustfilet
- ½ Salatgurke
- **150 g** Sahnejoghurt
- Salz
- ½ Bund Petersilie
- **1** Knoblauchzehe
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- **4** kleine Tomaten
- **5 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **150 g** Ciabatta
- 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.