

## Rezept

# Vegetarischer Döner mit Feta

Ein Rezept von Vegetarischer Döner mit Feta, am 26.06.2026

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> dünne Bio-Minigurke  | <b>1</b> kleine rote Zwiebel oder Schalotte               |
| <b>1</b> Tomate   | Salz  |
| schwarzer Pfeffer   | <b>1 Handvoll</b> Salatblätter (oder 1 kleines Salatherz) |
| <b>2</b> kleine Fladenbrote   | <b>100 g</b> Schafskäse (Feta)                            |
| <b>2 Prisen</b> Chilischrot oder Pul biber (türkische Paprikaflocken) | <b>2 Stängel</b> Basilikum                                |
| <b>1 Msp.</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale                          | <b>1 Prise</b> gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)             |
| <b>1</b> Knoblauchzehe  | <b>100 g</b> Sahnejoghurt                                 |
| schwarzer Pfeffer   | Salz  |
|   | flache ofenfeste Form                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Gurke waschen und in dünne Scheibchen hobeln. Die Zwiebel oder Schalotte schälen und in Ringe hobeln. Die Tomate waschen und ohne den Stielansatz in dünne Scheiben schneiden. Alles mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken.
2. Die Salatblätter waschen, gut trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
3. Für die Sauce das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen in feine Streifen schneiden und zusammen mit Kreuzkümmel und Zitronenschale in den Joghurt geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles gut verrühren und die Joghurtsauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. In die Fladenbrote waagrecht eine tiefe Tasche schneiden, also die Brote fast durchschneiden. Die Gurkenscheiben, Zwiebelringe und Tomatenscheiben in den Broten auf den unteren Hälften verteilen, den Schafskäse darüberbröckeln.
5. Die gefüllten Brote in eine flache ofenfeste Form setzen (so bleibt der Ofen sauber) und im heißen Backofen (Mitte) in 5-7 Min. knusprig aufbacken; der Käse soll dabei heiß werden. Vorsicht, dass die Fladenbrote während des Aufbackens nicht anbrennen.
6. Die heißen Burger aus dem Ofen nehmen und so weit wie möglich aufklappen. Den heißen Feta mit Chilischrot oder Pul biber bestreuen. Die Salatstreifen darauf verteilen bzw. dazustopfen und die Joghurtsauce darüberlöffeln. Jeweils eine Serviette um die Burger legen. Sofort servieren.