

Kräuter-Pita mit Hähnchen-Gyros, Halloumi und Salat

Für zwei Personen

Für die Pita:

1 Tasse Milch	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Tasse neutrales Öl
1 TL gerebelter Thymian	1 TL gerebelter Oregano	1 TL Steinweichelkerne
3 TL Zucker	500 g Mehl	Chiliflocken
1 TL Salz		

Für das Hähnchen-Gyros:

500 g Hähnchenbrustfilet	3 Knoblauchzehen	2 EL Naturjoghurt
4 TL gerebelter Thymian	2 TL gerebelter Rosmarin	8 EL neutrales Öl
1 TL gemahlener Kardamom	1 TL Chiliflocken	3 TL mildes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

3 Tomaten	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel	1 rote Chilischote	1 Zitrone
100 g Kalamata Oliven	150 g Fetakäse	2 EL Naturjoghurt
2 EL helle Sesamsaat	150 Halloumi	100 ml Balsamicoessig
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz		

Für die Pita:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Milch, Öl, $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser, Salz, Zucker, Chili, Oregano, Knoblauch, Steinweichelkerne und Thymian und Mehl miteinander zu einem geschmeidigen verrühren und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend Teiglinge daraus formen, dünn ausrollen und in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Für das Hähnchen-Gyros:

Hähnchen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian, Paprikapulver, Rosmarin, Kardamom, Chili und Knoblauch mit Joghurt zu einer Marinade vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch damit marinieren und kurz ziehen lassen. Anschließend Fleisch in einer Pfanne in Öl anbraten.

Für den Salat:

Tomaten waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen, schälen, von Enden befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken. Oliven in Streifen schneiden und den Feta würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Tomaten, Gurke, Paprika, Schnittlauch, Petersilie, Oliven und Feta vermengen und alles mit Granatapfelsirup, Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Halloumi in einer Grillpfanne grillen und den Sesam darüber geben.

Für die Sauce: Zitrone halbieren und Saft auspressen. Joghurt mit Zitronensaft, Tahini

Manar Bdeawi am 12. August 2020