

# Souvlaki-Schweine-Filet, Joghurt-Soße, Salat, Fladenbrot

**Für zwei Personen**

**Für die Souvlaki:**

400 g pariertes Schweinefilet	1 Zitrone	1 TL getrockneter Oregano
$\frac{1}{2}$ TL Pul Biber	$\frac{1}{2}$ TL Sumac	Salz, Pfeffer

**Für die Joghurtsauce:**

200 g Joghurt	3 EL Mayonnaise	1 kleine Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Blatt Petersilie	3 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

1 Tomate	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	4 schwarze Oliven
1 Zwiebel	1 Zitrone	100 g Feta
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Fladenbrot:**

80 g Mehl	24 ml Milch	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
30 ml Olivenöl	Salz	

**Für die Souvlaki:**

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Schweinefilet waschen und trockentupfen. Acht Tranchen herunter schneiden und leicht plattieren.

Zitrone auspressen. Den Saft der halben Zitrone mit Oregano, Pul Biber, Sumac und etwas Olivenöl vermengen. Fleisch darin marinieren.

Olivenöl in Pfanne erhitzen und Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Im Ofen ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

**Für die Joghurtsauce:**

Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone auspressen. Joghurt mit Mayonnaise und einem TL Zitronensaft verrühren. Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:**

Gurke und Tomaten waschen und würfeln. Oliven vierteln und in einer Schüssel mit Gemüse vermengen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zum Gemüse geben. Zitrone auspressen und 3 TL Saft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Dressing kurz vor dem Servieren über Gemüse geben. Käse darüber streuen.

**Für das Fladenbrot:**

Mehl mit Kreuzkümmel, einer Prise Salz, Milch und der gleichen Menge Wasser zu einem Teig kneten. Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und Teig zu Rolle formen. In vier gleiche Teile schneiden und jeweils ausrollen. Öl in Pfanne erhitzen und Fladen von beiden Seiten anbraten, bis er Blasen wirft. Im Backofen bei 50 Grad warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Waldhüter am 29. November 2018