

# Forellen-Döner

## Für 4 Personen

1 Fladenbrot	1 geräucherte Forelle	1 halbe Salatgurke
4 mittelgroße Tomaten	1 Gemüsezwiebel	$\frac{1}{4}$ Weißkohl
$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	300 g griech. Joghurt	1 EL Tahin (Sesampaste)
1 Zitrone	1 TL Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Minze		

Fladenbrot im Ofen kurz aufbacken.

Fleisch der geräucherten Forelle in feine Stücke zupfen.

Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Weißkohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. In feine Streifen schneiden.

Salat waschen und klein zupfen.

Für den Dip Joghurt mit Tahin, dem Saft einer Zitrone, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

Brot vierteln. Viertel aufschneiden und mit 1 EL Dip ausstreichen. Anschließend etwas Forellenfleisch hineingeben sowie Gurke, Tomate, Zwiebel, Weißkohl und Salat. Zum Schluss 3 Blätter Minze dazu und zusammendrücken.

Björn Freitag am 20. September 2020