

Hähnchen-Gyros mit Austern-Pilzen

Für 4 Personen

4 kleine Hähnchenbrustfilets a 125 g	2 TL getrock. Oregano	1 TL getrock. Thymian
1/2 TL mildes Paprikapulver	1 TL Salz	1/2 TL schwarzer Pfeffer
1 Msp. Cumin	3 EL Olivenöl	200 g frische Austernpilze
1 rote Zwiebel, geschält	1 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen, geschält
Salz	Pfeffer	200 g griech. Joghurt
1 TL frische Minze	1 Knoblauchzehe	Salz, Zucker

Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden. Oregano, Thymian, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Cumin und Olivenöl verrühren. Die Marinade über das Fleisch geben und alles gut vermengen. Das Gyros in einer beschichteten Pfanne scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Austernpilze und Zwiebel in Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit Olivenöl anbraten. Knoblauch pressen und unterrühren. Dann das Fleisch zurück in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Je nach Geschmack nochmals abschmecken.

Joghurt mit Minze, gepresstem Knoblauch, Salz und Zucker vermengen.

Hähnchen Gyros auf 4 Tellern anrichten und den Joghurt-Minze-Dipp dazu reichen.

Christian Henze am 30. November 2018