

# Kebab-Spieß mit Tsatsiki im Fladenbrot

## Für zwei Personen

### Für den Kebab-Spieß:

300 g Hühnerbrust	1 Paprika	1 Zucchini
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 TL Rosmarin, gehackt
2 TL Thymian, gehackt	1 TL Paprikapulver	1 TL Gyrosgewürz
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Tsatsiki:

500 g griech. Sahnejoghurt	2 Salatgurken	5 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Apfelessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für Fladen und Füllung:

1 Fladenbrot	100 g Wildkräutersalat	1 große Tomate
1 große Zwiebel		

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien.

Fleisch in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Aus Öl, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen eine Marinade herstellen und Fleisch sowie Gemüse marinieren.

Fleisch- und Gemüsescheiben immer abwechselnd, mittig auf den Spieß spießen. Spieß waagrecht auf den heißen Grill bzw. die heiße Grillpfanne legen, nach und nach von allen Seiten scharf angrillen. Fleisch- und Gemüsestücke vom Spieß nehmen.

### Für den Tsatsiki:

Gurken schälen und die Kerne entfernen. Grob reiben und salzen.

Knoblauchzehen abziehen, halbieren und in die Hälfte des Joghurts hineinpressen und mit dem Stabmixer verrühren.

Die entstandene Flüssigkeit bei den Gurken abgießen und Gurken gut ausdrücken.

Zitrone auspressen. Gurke mit dem restlichen Joghurt, dem Öl, einem Spritzer Zitronensaft, einem Spritzer Essig und dem Knoblauchjogurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für Fladen und Füllung:

Fladenbrot von beiden Seiten auf dem Grill knusprig grillen, vierteln und eine Tasche hinein schneiden. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern. Tomate waschen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Fladenbrot von der Innenseite mit Tsatsiki bestreichend, das knusprige Fleisch und Gemüse hinein legen und mit Wildkräutersalat, Tomaten und Zwiebeln füllen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Juli 2018