

Hähnchen-Döner

Für 2 Portionen

1 Hähnchenbrust	1 EL Paprikapulver	Salz und Pfeffer
1 Paprikaschote(4 Tomaten	1 Salatgurke
Öl	1 Prise Zucker	Zitronensaft
Dill	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 Becher Joghurt	$\frac{1}{2}$ Fladenbrot

Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit 1 EL Paprikapulver bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne braten. Die Paprikaschote würfeln, in eine separate Pfanne geben und ebenfalls braten.

Die Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Die Tomaten- und Paprikastreifen zum Hähnchen geben und warmhalten (Achtung, die Tomaten sollen knackig bleiben, nur leicht drin aufwärmen!).

Die Gurke würfeln. Mit etwas Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft, Dill und Petersilie vermengen.

Den Knoblauch pressen, die Chilischote sehr fein schneiden. Beides in den Joghurt geben.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Das Fladenbrot vierteln und im Backofen aufbacken. Das Fladenbrot mit dem Dip, dem Gurkensalat und der Hähnchenmischung füllen.

NN am 12. Februar 2024