

# Hähnchen-Gyros aus der Heißluft-Fritteuse

## Für 3 Portionen

400 g Hähnchenbrust	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	3 TL Paprikapulver	2 TL Oregano
1 TL Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel, halbieren, in Scheiben schneiden, zum Hähnchen geben und gepressten Knoblauch hinzugeben.

Das Gyros mit Olivenöl, Paprikapulver, Oregano, Thymian, Kreuzkümmel, Salz mischen und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch in den Garkorb geben und 10-12 Minuten bei 200 Grad backen, nach 5 Minuten kurz umrühren.

Jenny Böhme am 25. August 2025