

Pita mit Hähnchen-Gyros und Pilzen

Für 2 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets (à 125 g)	1 TL getrockneter Oregano	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian
1 - 2 Msp. Paprikapulver	1 Prise Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 - 2 Msp. Pfeffer	3 TL Olivenöl	1 kleine rote Zwiebel
100 g Austernpilze	1 TL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	1 kleine Knoblauchzehe	100 g griech. Joghurt (10%)
$\frac{1}{2}$ TL fein gehackte Minze	1 Prise Zucker, Salz	

Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Oregano, Thymian, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Die Würzmischung zum Fleisch geben und alles gut vermengen.

Die Hähnchenstreifen in einer beschichteten Pfanne unter Rühren 3 - 4 Minuten scharf anbraten und auf einen Teller geben. Für die Pilze die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Austernpilze putzen, in Streifen schneiden und mit der Zwiebel in derselben Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauchzehe schälen, hineinpressen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch zurück in die Pfanne geben, gut durchschwenken und nochmals abschmecken.

Für den Dip die Knoblauchzehe schälen und in eine Schale pressen. Joghurt, Minze, Zucker und etwas Salz zugeben und vermengen.

Das Pitabrot im Toaster oder Ofen knusprig aufbacken und aufschneiden. Hähnchengyros mit den Austernpilzen in die Brote einfüllen und mit zwei bis drei Löffeln Joghurt-Minze-Dip servieren.

Christian Henze am 06. September 2019