

Hähnchen-Döner

1/4 Weißkohl (250 g)	Salz	0.5 Bd. Radieschen
1 Apfel	1 Zwiebel	1 Fladenbrot
250 g griech. Joghurt	1 TL Currypulver	Salz, Pfeffer
0.5 TL Zucker	500 g Hähnchenfilet	Gyros-Gewürz
2 EL Rapsöl	Pfeffer	

Weißkohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen hobeln. Leicht salzen und mit den Händen etwas weich kneten.

Radieschen und Äpfel waschen.

Radieschenblätter entfernen, Apfel vierteln und entkernen. Zwiebel schälen. Alles in dünne Scheiben hobeln.

Fladenbrot nach Packungsanweisung aufbacken.

Joghurt mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Das Hähnchen-Filet schnetzeln, in einer heißen Pfanne mit dem Öl rundum hellbraun braten und mit Gyros-Gewürz würzen.

Brot vierteln und waagrecht einschneiden. Erst mit der Hälfte vom Joghurt, dann mit Weißkohl, Radieschen, Apfel, Zwiebeln und Fleisch füllen.

Mit restlichem Joghurt beträufelt servieren.

NN am 04. April 2025