

Hähnchen-Gyros

Für 4 Personen

1.5 kg Hähnchen-Oberkeule	1 Zitrone	4 Knoblauchzehen
2 EL Paprika edelsüß	1 EL Thymian	1 EL Majoran
Salz und Pfeffer	1 TL Kreuzkümmel	5 EL Olivenöl
500 g griech. Joghurt	1 Gemüsezwiebel	2 Tomaten
1 Salatgurke	1 rote Zwiebel	100 g Feta
0.5 Bund Petersilie	50 g Dill	4 Blätter Minze
4 Pita-Taschen		

Das Hähnchen-Oberkeulenfleisch mit Zitronenabrieb, 2 geriebenen Knoblauchzehen, Gewürzen, Öl und 4 EL Joghurt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Die Gemüsezwiebel unten abschneiden. 2 bis 3 Spieße in die Zwiebel stecken und das marinierte Hähnchen-Oberkeulenfleisch schichtweise darauf stecken.

Anschließend das Hähnchen-Gyrosfleisch bei 180°C circa 45 bis 50 Minuten im Ofen garen.

Inzwischen Tomaten, $\frac{1}{2}$ Gurke (mit Löffel ausgehöhlt) und Zwiebel kleinschneiden und mit zerbröckeltem Feta, Zitronensaft, gehackter Petersilie und etwas Salz mischen.

Für das Tsatsiki die halbe Gurke reiben, die Flüssigkeit auspressen und mit restlichem Joghurt, gehacktem Dill, etwas Salz nach Geschmack, 2 geriebenen Knoblauchzehen, Abrieb einer Zitrone, 2 EL Olivenöl und gehackter Minze verrühren.

Hähnchen-Gyros aus dem Ofen nehmen und von oben nach unten in dünne Streifen schneiden. Nebenbei die Pita-Taschen im Toaster oder Backofen aufbacken.

Etwas Tsatsiki und Salat in die Pita-Taschen geben, sie mit saftig-zartem Hähnchen-Gyros füllen und genießen.

NN am 20. Februar 2026