

## Döner Kebab



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

Für das Fleisch:

- 🍳 400g Hühnerfleisch, mit und ohne Haut
- 🍳 2 Knoblauchzehen
- 🍳 ¼ TL Salz
- 🍳 2 EL Olivenöl
- 🍳 1TL Tomatenmark
- 🍳 ½ TL Paprikaflocken
- 🍳 1 Prise Pfeffer
- 🍳 1 Prise Kreuzkümmel

Für die Füllung:

- 🍳 Tomaten
- 🍳 Zwiebel
- 🍳 Gurken
- 🍳 Kopfsalat
- 🍳 Rotkraut
- 🍳 griechischer Joghurt
- 🍳 4 kleine Fladenbrote

## ZUBEREITUNG

1. Für die Fleischmarinade Knoblauch schälen und klein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und das Fleisch gut darin baden, sodass alle Fleischstücke mit Marinade bedeckt sind.
2. Das Fleisch auf einen Spieß aufspießen und in einer Pfanne braten. So lange braten, bis die äußere Schicht gut durchgebraten ist. Diese mit einem Messer vorsichtig abschneiden und das restliche Fleisch weiter braten.
3. Die Fladenbrote auf einer Seite vorsichtig aufschneiden und mit Fleisch, Salat, griechischem Joghurt, Rotkraut, Tomaten, Gurken und Zwiebeln füllen.

