

Zyprische Souvlaki

Für 2 Personen

Zutaten:

1 Hähnchenbrustfilet und 1 Hähnchen Oberschenkel

(ca. 470 g; ausgelöst und ohne Haut)

3 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

3 EL Olivenöl

1 TL getrockneter Oregano

etwas Weißkohl, Tomate und Gurke

$\frac{3}{4}$ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 großes Pita-Brot

gehackte Petersilie

frisch gepresster Zitronensaft



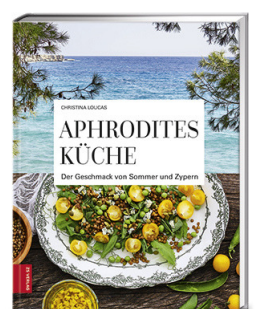
© Christina Loucas für ZS Verlag

1. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

2. Die Hähnchenstücke in einer Schüssel mit Knoblauch, Zwiebel, Olivenöl und Oregano mischen und 30 bis 60 Minuten marinieren. Inzwischen den Weißkohl, die Tomate und die Gurke putzen, waschen und klein schneiden.

3. Das Hähnchenfleisch kurz vor dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill (oder in der Pfanne) durchgaren. Das Pita-Brot toasten.

4. Die Hähnchenstücke mit dem Gemüse und der Petersilie in das Brot füllen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und nach Belieben mit 1 Klecks Tsatsiki servieren.



Mehr Rezepte in:
Aphrodites Küche

R. Rezept

ZS VERLAG