# Hähnchen-Gyros im Fladenbrot

**Ausländische Küche » Türkische Küche**

## Zutaten (4 Personen)

» 500g Hähnchenbrustfilet(s)
» 200g Cocktailkirsche(n)
» 1 Dose Mais
» 150g Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1/2 Topf Minze
» 3 Zweige Thymian
» 250g Vollmilchjoghurt
» 3 EL Olivenöl
» 1 EL Zitronensaft
» Zitronenschale
» Salz & Pfeffer
» 1 Fladenbrot(e)
» 200g Krautsalat

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mais abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und, bis auf die Hälfte, in Spalten schneiden. Übrige Hälfte fein würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

2. Minze und Thymian waschen und trockenschütteln. Thymian, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Minze in Streifen schneiden. Mit Joghurt, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, 1EL Olivenöl, Zitronensaft und -schale verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin in zwei Portionen braun anbraten. Zwiebelstreifen zugeben und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mais und Thymian zugeben, kurz erwärmen. Fladenbrot evtl. aufbacken, vierteln und jeweils eine Tasche einschneiden. Mit Gyros, Krautsalat, Tomatenscheiben und etwas Joghurtsoße füllen. Restliche Soße extra dazu reichen. Mit Thymian garnieren.

Nährwerte: 470kcal/E37g/F17g/KH38g pro Portion

angelegt am: 05.10.2004 Rezept-Nr: 1321

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke