

MEIN GENUSS



Hähnchen im Pitabrot



It's a match!

It's a match! Deine Hähnchenstreifen benötigen die richtige Würze - das Schawarma ist die perfekte Wahl!







Zubereitung

- 1 Am Tag zuvor den Rotweinessig mit einer Prise **braunem Roh- Rohrzucker**
 - vermischen. Anschließend mit Joghurt, Olivenöl, Kardamom und der **Schawarma-Gewürzzubereitung** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Hähnchenfleisch hinzufügen und mit **der Marinade** gut vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Fleisch **über Nacht** im Kühlschrank marinieren.
- Am nächsten Tag den Backofen auf **180 Grad (Ober-/Unterhitze)** vorheizen.

Das Hähnchenfleisch samt Marinade in eine feuerfeste Form geben und für

30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach **15 Minuten** einmal wenden.

Nach 30 Minuten die **Grillfunktion** einschalten noch weitere **5 Minuten** backen. Das Fleisch nun aus der Form nehmen und in dünne Streifen schneiden.

- Für die Zubereitung der Soße wird **Tahini, Joghurt,** die **gehackte Knoblauchzehe**, **Zitronensaft, Olivenöl** und die **gehackte Petersilie** verrührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- Die Hähnchenstreifen zusammen mit **Tomatenscheiben**, **Zwiebelscheiben** und dem in Streifen **geschnittenen Salat** auf die **Pitabrote** legen. Das Ganze mit der Soße beträufeln und aufrollen. Lass dir die **Hähnchenstreifen im Pitabrot** schmecken!

Zutaten

Für die Hähnchenstreifen:

4 EL Rotweinessig

1 Prise Roh-Rohrzucker

1 EL Naturjoghurt

etwas Olivenöl

1 TL Schawarma-Gewürz

0.5 TL Kardamom ganz (mit einem

Mörser fein mahlen)

Pfeffer und Salz

4 enthäutete Hähnchenschlegel

ohne Knochen

Für die Sauce:

100 g Tahini Sesampaste

4 EL Naturjoghurt

1 Knoblauchzehe

2 EL Zitronensaft

1 EL Olivenöl

1 EL frische Petersilie

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

3 Tomaten

1 Zwiebel

120 g Eisbergsalat

4 Pitabrote

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.