



# 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!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### 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.
- 2** Das Hähnchenfleisch hinzufügen und mit **der Marinade** gut vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Fleisch **über Nacht** im Kühlschrank marinieren.
- 3** 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.
- 4** Für die Zubereitung der Soße wird **Tahini, Joghurt, die gehackte Knoblauchzehe, Zitronensaft, Olivenöl** und die **gehackte Petersilie** verrührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- 5** 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 31.07.2026.