

Guten Appetit!



Fotograf: Marco Verch

Shawarma – Street Food aus Ägypten

- 3 Hühnerbrustfilets
- 1 Paprikaschote
- 1 Chilischote
- 2 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Eisbergsalat
- 1 Joghurt
- 2EL Zitronensaft
- Fladenbrot
- Zwiebeln
- Olivenöl
- Knoblauchsoße (am besten Tohmeya)
- Shawarma-Gewürzmischung
- Salz

Zunächst den Joghurt mit Gewürzen und Zitronensaft zu einer Marinade vermischen. Damit die Hühnerbrustfilets einreiben und mindestens 1 Std. ziehen lassen.

Anschließend das Fleisch in einer feuerfesten Form ca. 30 min im Ofen bei 200°C garen lassen bis die Marinade anfängt braun zu werden. Sobald das Fleisch etwas abgekühlt ist, dieses in Scheiben schneiden und erneut in die Marinade einlegen.

Nun können die Paprika-, die Chilischote und Zwiebeln geschnitten und zusammen mit dem Fleisch und Öl in einer großen Pfanne gebraten werden. Danach das Fladenbrot mit Knoblauchsoße (zusätzlich auch mit Sesamsoße (Tahina) und scharfer Soße möglich) bestreichen und mit geschnittenen Tomaten, Salat sowie dem Fleisch belegen.

Das Fladenbrot muss nun zusammengerollt werden und dieses leicht mit Olivenöl bestrichen in die Grillpfanne legen. Mit einem schweren Gegenstand die Fladenbrote in die Pfanne drücken und einige Minuten grillen, Fladenbrot wenden und das gleiche wiederholen.

Tipp: Mit hausgemachten Pommes Frites servieren.

„Happy cooking“ wünscht Ihnen Ihr ETI Team